



## **PROGRAMMAZIONE CORSO DI CUCINA AVANZATO**

**DURATA DI 20 GIORNI**

**MASSIMO 3 PARTECIPANTI**

### PARTE TEORICA

- Brigata di Cucina
- La divisa professionale
- Attrezzature di Cucina
- Le cotture classiche
- Cronologia delle Portate

### PARTE PRATICA

- I Tagli delle Verdure e le Cotture
- I fondi di cottura classici (Bianco, Bruno, Pesce, ecc)
- Le Salse madri e derivate (Pomodoro, Besciamella, Demi glace ecc)
- Addensati per le salse (Roux)
- Salse emulsionate e Marinare
- Minestre, Zuppe, Minestrone, Creme e Derivati
- Pasta Fresca all' uovo e pasta ripiena
- Gli gnocchi e le varietà
- la polenta
- I Risotti le varietà e cotture
- Varietà dei pesci e pulizia (Piccolo, Medio)
- Cotture del Pesce (fritto, forno, umido, arrosto, bollito)
- Pulizia dei Crostacei e Molluschi
- La Carne e Disossamento
- Tipologie di preparazione della Carne (Involtino, Scapolla, Farcito, Rollè)
- Le Uova e le varietà
- Cottura delle Uova (coque, bazzotte, sode, paque, affogate, tegamino, cocotte, frittata, strapazzate, omelette)
- I dolci e le varie tipologie
- Pasta Choux e derivate
- Pasta Frolla e derivate
- Pan Di Spagna e derivati
- Le creme base e le derivate
- la Crema Inglese
- Bagne per pasticceria
- Dolci da prima colazione (Plum Cake, Ciambella)
- Dolce a Cucchiaio ( Mousse, Panna Cotta ecc)
- Torte da ristorazione ( Cheese Cake, Torta Pere e cioccolato, torta di compleanno ecc)

**-DURANTE IL CORSO VERRA' FORNITA LA DIVISA PROFESSIONALE DA CUOCO.**

**-ATTESTATO HACCP**

**-KIT COLTELLO**

**-A FINE CORSO VERRA' CONSEGNAO ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE RISTOWORLD ACADEMY  
DI CUCINA BASE DI 100 ORE.**

**LA DURATA DEL CORSO E' DI 5 ORE AL GIORNO PER 20 GIORNI**

**IL COSTO DEL CORSO PER UNA SINGOLA PERSONA E' DI 2200 EURO**

**SE I PARTECIPANTI SONO 2 O 3 IL COSTO E' DI 1700 EURO**

**POSSIBILITA' DI FINANZIAMENTO E SCONTISTICA SU GRUPPI DI PERSONE**