

CUCINA GLUTEN FREE

Per utilizzare una cucina alternativa in grado di soddisfare piacevolmente anche le persone intolleranti al glutine senza rinunciare alla tradizione e al gusto.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso permette di acquisire le tecniche fondamentali per cucinare piatti senza glutine con particolare attenzione a tutto il processo, dalla scelta meticolosa delle materie prime sino alla presentazione in tavola.

Un percorso mirato alla scoperta dei prodotti e delle ricette tradizionali e gourmet per soddisfare le esigenze di chi deve o vuole ricorrere ad una alimentazione gluten free, con proposte semplici ma di gusto e con tecniche che garantiscano l'assenza di contaminazioni.

CONTENUTI

Mod. 1: LA PASTA ALL'UOVO (8 ore)

- Le diverse farine senza glutine
- L'importanza della dicitura nelle etichette dei prodotti
- Gli utensili: come evitare la contaminazione
- Gli ingredienti per la pasta all'uovo
- Gli impasti
- Le paste corte: ravioli e cappelli del prete
- Le paste gratinate: cannelloni e lasagne
- Le diverse farciture
- L'abbinamento con i sughi

Mod. 2: I PANIFICATI (6 ore)

- Gli ingredienti
- Gli impasti
- La lievitazione
- Il pane, la focaccia e la pizza
- La presentazione in chiave gourmet

Mod. 3: LA FROLLA AROMATIZZATA (3 ore)

- Gli ingredienti
- L'impasto (frollini e crostate)
- La cottura
- Le diverse farciture

Mod. 4: I DOLCI LIEVITATI (4 ore)

- Farina, zuccheri e uova
- I diversi impasti (muffin, plumcake, mini tortine e pan di spagna)
- La lavorazione
- La cottura
- La farcitura

DURATA

20 ore

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgeranno in una **cucina attrezzata** dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente la preparazione delle ricette, sotto la guida dello Chef **Carlo Le Rose**, esperto nella cucina gluten-free.

Al termine di ogni lezione è previsto l'allestimento di un piccolo buffet di presentazione.

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispensa sui diversi argomenti del corso.
- Ricettario.

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.
Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva Inclusa)