

CUCINA ITALIANA

Per apprendere le tecniche e preparazioni dei piatti tipici della nostra tradizione.

Per gli operatori della ristorazione che desiderano migliorare o ampliare le proposte menù.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso permette di imparare tutte le tecniche operative per cucinare i piatti tipici della tradizione italiana: dalla scelta delle materie prime alla presentazione in tavola.

Un viaggio alla scoperta di ricette uniche per ingredienti, sapori e profumi dove esperienza e tradizione si fondono.

CONTENUTI

E' possibile acquistare l'intero corso o i singoli moduli:

Mod. 1: PIADINA e CASSONI (8 ore)

- Gli ingredienti
- Gli impasti: piadina classica, all'olio extravergine di oliva e nelle varianti al farro, ai cereali e farina integrale
- La cottura e la farcitura
- I cassoni : ricette classiche e innovative

Mod. 2: LA SFOGLIA E LA PASTA FRESCA (20 ore)

- Gli ingredienti e gli impasti
- I vari formati
- I diversi tipi di pasta imbottita (ravioli, tortelli, cappelletti)
- Le paste innovative: erborinate, colorate, decorate
- Le paste gratinate (cannelloni, lasagne, nidi di rondine e crespelle)
- L'abbinamento con i sughi

Mod. 3: MINESTRE E RISOTTI (8 ore)

- Minestre, minestrone, zuppe, consommé
- Fondute, creme e vellutate

Mod. 4: CARNE PESCE E VERDURE (32 ore)

- Carni bianche: pollo, coniglio e animali da cortile
- Carni rosse: manzo, vitello e agnello
- Pesce: pesci, molluschi e crostacei
- Scelta, pulizia, cottura a vapore, scottatura e bollitura, glassatura, canditura, fondo bianco
- Puré, sformati, flan, soufflé, ratatouille, caponata

Mod. 6: DOLCI, DESSERT E SEMISFREDDI (24 ore)

- Farine, zuccheri, uova e lieviti
- Mousse, Bavaresi, Semifreddi e preparazioni di base
- Creme, Panne Cotte, Budini e Dessert Caldi
- Frolle e paste di base: pan di Spagna, pasta sfoglia
- Dolci da credenza (crostate, plum cake, torte da forno)
- Tecniche di impiattamento, guarnizioni e decorazioni

DURATA

92 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 degli Chef qualificati **Manuela Del Vecchio** e **Giuseppe Bisceglia**.

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.
- Ricettari.
- Grembiule (la paranza romagnola) e cuffia per capelli.

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

Per l'intero corso (92 ore): € 800,00 (Iva inclusa)

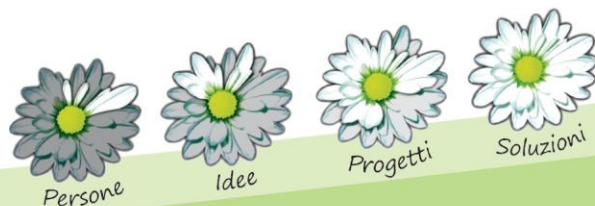
Per li singoli moduli:

Mod. 8 ore: € 120,00 (Iva inclusa)

Mod. 20 ore: € 250,00 (Iva inclusa)

Mod. 24 ore: € 270,00 (Iva inclusa)

Mod. 32 ore: € 340,00 (Iva inclusa)



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com



UNI EN ISO
9001:2015