



Scuola di impresa della
CONFESERCENTI
 PROFESSIONALE DI RIMINI



PRIMI PIATTI

Un corso pratico interamente dedicato alle ricette tradizionali dei primi piatti interpretate in maniera creativa.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso permette di rispondere a domande quali: Quale pasta scegliere? Con cosa abbinarla? Come rendere più appetibile un piatto della tradizione?

Le risposte le scoprirete insieme allo Chef che vi guiderà passo dopo passo nel rivisitare i primi piatti della cucina tradizionale italiana per: migliorare le tecniche di preparazione e mantecatura veloci; curare l'estetica con un impiattamento originale sia per forma che per sostanza; contenere i costi grazie alla scelta degli ingredienti, dal fresco al surgelato.

Grazie alle tecniche apprese, è possibile inserire nel menù delle **cucine professionali** una ricca varietà di primi piatti da proporre per tutta la stagione.

Le stesse tecniche possono essere utilizzate **nella cucina di casa** per impostare un regime alimentare sano ed equilibrato, alla base del benessere familiare.

CONTENUTI

Primi piatti di pesce:

Tagliolini al granchio in salsa piccante e pendolini; Chitarrine allo scoglio; Lasagne con pesce e crostacei; Calamarata tonno fresco acciughe e caciocavallo; Spaghetti alle vongole.

Primi piatti di carne:

Spaghetti alla carbonara; Garganelli speck zafferano e noci; Bucatini alla gricia; Tagliatelle verdi con funghi e pancetta affumicata; Torcetti al ragù bianco con finocchio selvatico.

Primi piatti di verdure:

Orecchiette alle cime di rapa e peperoncino; Spaghettoni alla norma; Pici all'etrusca; Farfalle al pesto di zucchine e scamorza affumicata; Mafaldine con verdure croccanti e crema di zoccolata.

Primi piatti gratinati:

Triangolini di crepes con gamberi e pescatrice all'arancia; Nidi di rondine gratinati; Conchiglioni farciti con ricotta, piselli e limone; Raviolo aperto di pasta al timo con taleggio, porcini e olio tartufato; Fagottini ai fiori di zucca; Timballo con pleurotus, asparagi e formaggio di fossa.

Primi piatti regionali:

Trenette alla matriciana (Lazio); Pennette alla puttanesca (Sicilia); Spaghetti con acciughe e mollica (Calabria); Tiella alla barese (Puglia); Gnocchi alla sorrentina (Campania).

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 qualificato **Giuseppe Bisceglia**.

Al termine di ogni lezione è previsto l'allestimento di un piccolo buffet di presentazione per perfezionare la tecnica di impiattamento.

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 (firocini, 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

€ 350,00 (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

www.cescot-rimini.com



UNI EN ISO
9001:2015