

CORSO CUOCO BASE PRO

STRUTTURA CORSO (Max 12 allievi)

MODULI (didattica e laboratorio)

- **1 Panificazione e Impasti base** (teoria e pratica)
- **2 Pasta e Riso** (teoria e pratica)
- **3 I Fondi di cucina e le salse madri** (teoria e pratica)
- **4 La Carne** (teoria e pratica)
- **5 Pesci ossei, Crostacei e molluschi** (teoria e pratica)
- **6 La pasticceria nella ristorazione** (teoria e pratica)
- **7 Haccp, sicurezza e norme di cucina** (teoria)
- **8 Ristorazione e Marketing , menù enginering** (teoria)

STAGE FORMATIVO

- Stage formativo a conclusione del percorso modulare obbligatorio, presso ristorante convenzionato di 300 ore, necessario per terminare il corso e poter sostenere la prova d'esame finale e rilascio del diploma di cuoco professionista.

ESAME E DIPLOMA

- Finito il percorso accademico, completo di Moduli e Stage Formativo attestati e firmati dalle strutture ristorative, l'allievo potrà partecipare alle sessioni d'esame programmate dall'accademia presentando la documentazione necessaria di cui sopra per il rilascio del Diploma di Cuoco Professionista.
- La sessione d'esame che si terrà in seno all'accademia e' divisa in due prove: una scritta in formula di test a risposte prestabilite della durata di 20 minuti, e una pratica dove l'allievo dovrà presentare una sua preparazione(ricetta) ed eseguirla in un tempo massimo di 20min.

N.B. Il corso in accademia ha durata di un mese a **frequenza obbligatoria** piu lo stage di 300 ore presso struttura ristorativa di qualità obbligatoria . le lezioni sia teoriche che pratiche avranno durata di 4 ore per entrambi le sessioni didattiche

Il sabato mattina 9:30/13:30 e la domenica 9:30/13:30-14:30/18:30



CORSO CUOCO BASE PRO

Sviluppo Moduli: teoria Capitoli e argomenti

1 PANIFICAZIONE

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea . Farine, sfarinati, lieviti e fermentazione, uso dei lievitati (pane, focacce) , impasti base non lievitati e loro uso in panificazione (es. grissini, blins)

2 PASTA E RISO

Pasta

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea. Tipologie: impasti e loro preparazione. Pasta secca, pasta fresca , tagli della pasta . Uso nella ristorazione : pasta fresca o pasta secca ? : precottura e espressa

Riso

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea. Tipologie di riso e loro utilizzo nella ristorazione. Cotture e Precottura : Risotto – Riso Pilaf – Riso all’Inglese.

3 FONDI E SALSE

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea. Dare il gusto alla cucina : I 5 Fondi . I roux . Le salse madri. Lo sviluppo delle salse a cascata.

4 LA CARNE

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea. Tipologie: Carni rosse, carni bianche, selvaggina. . Stalli principali, paratura e conservazione. I tagli principali e loro usi . Le cotture principali.

5 IL PESCE

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea. Tipologie: Pesci ossei, crostacei , molluschi. Pulizia, paratura, conservazione. Cotture principali.

6 LA PASTICCERIA NELLA RISTORAZIONE

- ❖ Attrezzatura necessaria e preparazione linea. Tipologie: dolci al cucchiaio, i lievitati, dolci da impasti base. I monodose.

7 HACCP SICUREZZA E NORME DI CUCINA

- ❖ HACCP le basi dell’igiene e il vademecum dell’autocontrollo, la legge sulla sicurezza e comportamento corretto sul luogo di lavoro.

8 RISTORAZIONE MARKETING MENU’ ENGIGNERING

- ❖ Il mercato ristorativo e i suoi dictat. Richiesta e offerta del mercato. I trend che disciplinano e comandano il mercato. Tipologie e format nella ristorazione. Il menu’ engignering.



Conferisce il diploma di
Cuoco professionista

Li Milano _____

A _____

Votazione

Il Presidente

Master Chef

Il Segretario

Food Accademy la Toque du Chef srl Agenzia di formazione professionale certificata Uni En ISO 9001-29990

DOCENTI

Executive Chef Basilio Grasso
Chef Alessio Launi