

AREA RISTORAZIONE

RISTORAZIONE –

TECNICHE CUCINA BASE

DURATA 50 ORE

COSTO PIENO € 550,00

COSTO CON VOUCHER € 165,00

Obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di cucina e ai principali metodi di cottura.

Saranno trattati temi inerenti le principali norme di sicurezza, la mise en place, il taglio degli ortaggi, le salse, la pasta fresca, la panificazione ecc. Ogni lezione prevede la preparazione di un menù che in base alla complessità dei piatti potrà andare dall'antipasto al dolce.

RISTORAZIONE – TECNICHE CUCINA AVANZATE

DURATA 50 ORE

COSTO PIENO € 550,00

COSTO CON VOUCHER € 165,00

Il presente modulo ha lo scopo di incrementare le conoscenze tecniche sviluppate nel modulo di cucina base.

In questo Corso, proseguimento del base, ogni lezione prevede la preparazione di un menù dall'antipasto al dolce e si andranno ad affinare tecnica e complessità nei piatti.



RISTORAZIONE – TECNICHE PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

DURATA 50 ORE

COSTO PIENO € 550,00

COSTO CON VOUCHER € 165,00

Obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature alle tecniche di pasticceria da ristorazione.

Il percorso prevede che vengano trattati temi inerenti la pasticceria secca, gli impasti montati, le creme, impasti lievitati, bignè ecc

RISTORAZIONE – ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO

DURATA 50 ORE

COSTO PIENO € 550,00

COSTO CON VOUCHER € 165,00

Obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo in particolare, verranno trattate tematiche relative all'analisi sensoriale dei vini, al loro abbinamento ed al loro servizio insegnando le tecniche per esaltare al meglio ogni pietanza per creare un connubio perfetto con i vini.

Il percorso completo dei vari moduli di "Ristorazione – tecniche cucina base", "Ristorazione – Tecniche cucina avanzate", "Ristorazione – Tecniche pasticceria da ristorazione" uniti ai moduli di HACCP e sicurezza sul lavoro, Collaboratore di cucina possono condurre ad ottenere la Qualifica di "Collaboratore di cucina". Si precisa che i suddetti moduli, ad eccezione del modulo finale "Collaboratore di cucina" e del modulo "Ristorazione - Tecniche cucina avanzate", non prevedono vincoli di sequenzialità e possono pertanto essere erogati senza seguire un ordine predefinito.