

DECORAZIONE E IMPIATTAMENTO

Preparare le porzioni sulla base dei valori nutrizionali delle pietanze e del prezzo di vendita, in maniera che le singole porzioni risultino equilibrate ed armoniche per quantità, gusto, bilanciamento ingredienti, consistenze, forma e colore valorizzando inoltre il lato estetico del piatto con adeguate guarnizioni.

FOOD COST ED ELABORAZIONE MENU'

Valutare il costo di un piatto a partire dalle materie prime / La formula del food cost / Capire le spese di un moderno locale per contenerne i costi / Analizzare le caratteristiche degli ingredienti e i valori nutrizionali / Creazione di un'impresa nel settore ristorativo / Gestire al meglio le spese del personale ed analizzare quanto incidono sul costo del piatto / Avere a disposizione gli strumenti per calcolare il giusto food cost

SOVRINTENDERE LA PULIZIA DEL LOCALE E DELLE ATTREZZATURE IN USO (HACCP)

Organizzare le operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro (piani di lavoro ed attrezzature) nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti / Monitorare il lavaggio dell'area di lavoro delle attrezzature (pre-post) per il corretto utilizzo di detersivo specifico e detergente

LAVORARE IN SICUREZZA

Adottare le misure di prevenzione e protezione utili a preservare l'incolumità del personale addetto alle attività ristorative / Uso dei dispositivi di protezione individuale in Cucina

CONTEST CON PIATTI SOTTOPOSTI AL GIUDIZIO CHEF ED OSPITI ESTERNI

Realizzazione di gare culinarie tra studenti del corso, finalizzate alla preparazione di piatti che verranno valutati e premiati da una giuria composta da rappresentanti della Chef Academy e dell'azienda protagonista del contest

SESSIONI DI SERVIZIO

Svolgimento di sessioni di servizio interne ed esterne con ospiti

ESECUZIONE DI MENU' DA REALIZZARE PRESSO LA SALA RISTORANTE DELL'ACCADEMIA

Scegliere, sulla scorta delle indicazioni fornite, gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni, dessert da inserire nel menù sia fisso che giornaliero, redigendo la lista ingredienti sia dal punto di vista qualitativo e quantitativo, tenendo conto della stagionalità, dei costi di produzione dei piatti e del flusso ospiti/clienti previsto.

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario. L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di non meno di **6 mesi** ed è subordinato ai tempi della vidimazione da parte dell'ente pubblico.

DOTAZIONI

- MATERIALE DIDATTICO -SET DI COLTELLI PROFESSIONALE
- MATERIE PRIME E DI CONSUMO -ATTESTATO DI QUALIFICA
- ATTESTATO HACCP - ATTESTATO SICUREZZA - DIVISA DA CHEF



Chef Academy Cuoco

Corso con rilascio di **Qualificazione Legalmente Riconosciuta** valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015



STAGE CON BENEFIT A SCELTA TRA OLTRE 1.500 RISTORANTI ITALIANI DI CUI 100 STELLATI

Chef Academy -Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria

Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19

05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556

www.chefacademy.it



SCHEDA CORSO

Durata ore: 373 + 3 mesi di stage

Requisiti di accesso: Nessun requisito di accesso.

Tipologia dei destinatari: Questo è un corso riservato a chi vuole acquisirle capacità e conoscenze tecniche adeguate per ottenere una **qualifica professionale legalmente riconosciuta di “Addetto Qualificato alla Cucina (Cuoco)”** con l’obiettivo di inserirsi nel settore della ristorazione professionale. Il corso attraverso un’impostazione prevalentemente pratica consentirà di trasferire agli studenti le conoscenze e le competenze utili per potersi inserire in attività professionali di ristorazione (ristoranti, alberghi, agriturismi, etc..) esercitando l’attività in forma dipendente o gestendo in proprio l’esercizio in cui presta l’attività.

Obiettivi: Il corso viene proposto a tutti coloro con una buona predisposizione alla cucina, che vogliono conoscere, approfondire ed impadronirsi delle tecniche avanzate, affrontando i temi più importanti della conoscenza culinaria attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze ad un livello professionale adeguato alla figura professionale del cuoco.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualificazione professionale di “**Cuoco**” legalmente riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario. Attestato HACCP. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Costo del corso: € 6.000 esente IVA (l’IVA non viene applicata in virtù del riconosciuto pubblico del corso)

Modalità di pagamento: € 2000 ISCRIZIONE + 2 rate da € 2.000

“Pagamenti rateizzabili fino a 24 rate con finanziamento”

Esercitazioni: Il percorso formativo ha uno svolgimento prevalentemente pratico e le lezioni verranno svolte prevalentemente all’interno dei laboratori della Chef Academy, dove verranno eseguite le preparazioni previste.



TEKNA

Agenzia Accreditata alla
Regione Umbria

PROGRAMMA

MERCEOLOGIA E BASI DI CUCINA

Tipologie di tagli / Metodi di cottura e conservazione alimenti / Grassi vegetali e animali nuova / Brodi fondi salse madri nuova / Merceologia e caratteristiche chimico-fisiche degli alimenti

GESTIRE LE MATERIE PRIME ED USARE LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI IN CUCINA

Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati / Redigere un elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti utilizzando / Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti selezionati / Conoscere il funzionamento e le applicazioni in cucina delle attrezzature di una cucina professionale

PREPARARE LE MATERIE PRIME E I SEMILAVORATI

Predisporre la linea per la preparazione dei piatti / Nettare, pelare, tagliare le verdure

Pulire e eviscerare i prodotti ittici / Pulire, disossare, battere e macinare le carni / Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughetti, salse, condimenti e creme / Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti / Adottare sistemi di abbattimento e conservazione dei semilavorati e delle materie prime

REALIZZAZIONE DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE E PIATTI FINITI COMPLESSI

Uso dei cereali, zuppe legumi nella cucina tradizionale e moderna / Le Uova in cucina / Preparare piatti a base di paste secche polenta e gnocchi / Tipologie di Riso e tecniche di preparazione / Le Paste fresche e ripiene / Preparare piatti di cucina salutistica e vegetariana / Preparare piatti con il quinto quarto e frattaglie / Preparare i piatti (antipasti, primi, secondi, contorni) contenenti alimenti delle diverse tipologie merceologiche) sulla base della tipologia di ricetta da realizzare e a partire dai semilavorati applicando le tecniche di cottura e le materie prime più idonee alla loro combinazione / Classificazioni di carne e pesce / Tipologie di tagli di Carne e Pesce / Realizzazione piatti a base di carne bianca / Realizzazione di piatti a base di carne rossa / Realizzazione di piatti a base di pesce

PANIFICAZIONE E PIZZA

Preparazione impasti pizza e focacce / La lievitazione / La merceologia del pizzaiolo / Prodotti di panificazione / Dai grissini al pane casereccio / Dai taralli alla focaccia alla pala / Preparare un buffet salato / Gestione di un buffet di prestigio con vari finger food

BASI DI PASTICCERIA E DOLCI DA RISTORAZIONE

La merceologia in pasticceria / Gli alimenti che danno struttura e i funzionali nella moderna pasticceria / Le basi in pasticceria / I pan di Spagna, le montate di burro, la sfoglia, i bignè, le creme, le frolle, la biscotteria / Le meringhe, le glasse / Charlotte, profiteroles e millefoglie / La pasticceria da ristorazione / Comprendere e gestire la partita della pasticceria / La gestione del dolce al piatto, lo stoccaggio, la rigenerazione / Le decorazioni in pasticceria sia in cioccolato che in zucchero / La mignon / Il buffet di dolci per una cerimonia o come pre-dessert

APPROFONDIMENTI TEMATICI E PREPARAZIONI GOURMET

Cotture a bassa temperatura / Cucina regionale / Formaggi e latticini / Finger Food Appetizer / Cucina stellata / Cucina internazionale / Realizzare piatti innovativi e gourmet a base di carne e pesce

CUCINA MOLECOLARE

Uso degli emulsionanti, degli addensanti, dei gelificanti, degli stabilizzanti / Creare dei piatti a base molecolare si tratta di sfruttare metodi alternativi, capaci di generare sapori nuovi e inconsueti, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche delle pietanze.

PIANIFICAZIONE LE OPERAZIONI PER L'EVAZIONE DEGLI ORDINI DI SALA

Definire la sequenza di operazioni da effettuare al fine di soddisfare gli ordini pervenuti, tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze scelte, del numero di commensali e della scansione temporale di somministrazione, attribuendo compiti e responsabilità tra i componenti della brigata di cucina.