

FOOD COST ED ELABORAZIONE MENÙ

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 MENÙ 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.

CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di non meno di 6 mesi ed è subordinato ai tempi della validazione 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 - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria

Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556

www.chefacademy.it - info@chefacademy.it



Chef
Academy

CORSO
Cuoco

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida
su tutto il territorio nazionale e comunitario
ex Decreto MLPS del 30/06/2015

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

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

375 ore Laboratorio
+ **480** ore di Stage
in 3 mesi non
obbligatorio
per **855** ore
complessive

REQUISITI

Passione per la cucina
e manualità base.
Nessun ulteriore
requisito tecnico
richiesto

COSTO DEL CORSO*

€ 6.900 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del
riconosciuto pubblico del corso)

Modalità di pagamento:
€ 2.300 iscrizione
+ **2 rate** da **€ 2.300**
(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate
con finanziamento)

* Con il prestito **“Per Merito”**, riservato ai nostri studenti il corso
e i costi accessori sono rimborsabili in 30 anni senza garanzie

In collaborazione con
INTESA  **SANPAOLO**

TIPOLOGIA DEI DESTINATARI

Questo corso si rivolge a coloro che intendono acquisire conoscenze e competenze tecniche adeguate al fine di ottenere una qualifica professionale legalmente riconosciuta di “Addetto Qualificato alla Cucina (Cuoco)”.

Il corso, prevalentemente pratico, consentirà ai partecipanti di inserirsi con successo in attività professionali di ristorazione (ristoranti, alberghi, agriturismi, etc..) sia in forma dipendente che autonoma.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Qualificazione professionale di “Addetto ai Servizi Ristorativi - 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.

PROGRAMMA DEL CORSO

MERCEOLOGIA E BASI DI CUCINA

Tipologie di tagli / Metodi di cottura e conservazione alimenti / Grassi vegetali e animali / Brodi fondi salse madri / 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 / 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, dissossare, battere e macinare le carni / Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, 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 salustica 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 basi 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;

PIANIFICARE LE OPERAZIONI PER L'EVASIONE 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;

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;

