

# CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE

80 ORE - DIURNO

**Prezzo: 1200,00€**

**Destinatari: Aperto a tutti**

**Luogo: Via Piave, 125 Modena**



## A chi è rivolto

Il corso è pensato per chi desidera acquisire solide competenze di cucina con un approccio pratico e strutturato. È rivolto a:

- Chi sogna una carriera nella ristorazione;
- Chi già lavora nel settore e vuole rafforzare la propria formazione;
- Chi ha una forte passione per la cucina e vuole trasformarla in competenza concreta

Ideale per chi cerca un percorso intensivo che unisca tecnica, pratica e creatività in un ambiente professionale e stimolante.

## Obiettivi del corso

Il corso ha l'obiettivo di fornire le competenze per lavorare in una cucina professionale, insegnando a:

- riconoscere e utilizzare correttamente le materie prime;
- apprendere tecniche base di taglio, cottura e preparazione;
- organizzare la linea di cucina e lavorare in team;
- realizzare antipasti, primi, secondi e contorni in modo professionale;
- curare estetica e presentazione dei piatti;
- rispettare le norme di igiene e sicurezza alimentare (HACCP).

Al termine, è previsto un attestato valido in ambito lavorativo.

## Info e Contatti

[0597364350](tel:0597364350)

[info@iscom-modena.it](mailto:info@iscom-modena.it)

+39 351 624 2075 (anche su whatsapp)



## Piano didattico

- Attrezzature e utensili da cucina
- Tecniche di taglio e preparazione base
- Fondi e salse classiche
- Antipasti caldi e freddi
- Primi piatti tradizionali e moderni
- Secondi di carne e pesce
- Contorni e verdure
- Cucina vegetariana e innovativa
- Tecniche di cottura (brasati, arrostiti, frittura, al vapore)
- Impiattamento e presentazione
- Igiene e sicurezza in cucina (HACCP)
- Esercitazioni pratiche e prova finale

## Docenti

Il corso è tenuto da chef professionisti con esperienza diretta nella ristorazione e nella formazione, capaci di trasmettere competenze tecniche e pratiche con un approccio dinamico e coinvolgente.

## Modalità di iscrizione

Per riservare un posto basta compilare il modulo di iscrizione e versare un acconto. È disponibile la **rateizzazione del pagamento**. Un'occasione unica per chi vuole entrare nel mondo della cucina professionale partendo da basi solide e arrivando a competenze operative avanzate.

**Ti aspettiamo in cucina!**

