

Corso di cucina professionale

DIURNO | 80 ORE

Prezzo: 1.200,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom

Formazione - Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

Il corso di cucina professionale è pensato per chi desidera intraprendere una carriera nel mondo della ristorazione, ma anche per chi vuole perfezionare la propria passione culinaria e trasformarla in una vera competenza.

Attestati rilasciati

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza con certificazione ISO 9001:2015 EA37 per la formazione professionale e si ottiene l'idoneità da alimentarista (HACCP)

Contatti

*39 059 736 4350 e *39 351 624 2075 (anche **Whatsapp**).

info@modenacongusto.it



Obiettivo del corso

L'obiettivo del corso è fornire agli studenti la formazione completa per ottenere l'idoneità da alimentarista (HACCP) e affinare le tecniche culinarie necessarie per eccellere nel settore. Dalle basi fondamentali alle tecniche avanzate di taglio, dall'uso di attrezzature professionali fino alle cotture più sofisticate, ogni lezione è progettata per offrire una panoramica completa e pratica del mestiere del cuoco, aiutando i partecipanti a sviluppare le competenze per lavorare con sicurezza e creatività in una cucina professionale.

Durata e programmazione

Il corso dura in tutto 80 ore e si basa sulle seguenti attività specifiche:

- Haccp - Idoneità per alimentaristi
- Tagli di verdure
- Salse madri e derivati
- Antipasti freddi
- Pasta fresca per primi piatti
- La sfoglia gialla ripiena
- Risotti e risottati
- Antipasti caldi
- Gnocchi di patate- semolino-passatelli
- Cotture cbt
- Primi piatti della tradizione
- Conoscenza delle carni
- Disosso e arrotolati a base di carne
- Secondi piatti di carne espressi
- La cucina antispreco
- La cucina dei contorni
- La conoscenza dei prodotti del mare
- Dessert al cucchiaio
- Sfilettature dei pesci e marinate
- Simulazione di un buffet salato e consegna attestati

