

# Corso di cucina professionale

SERALE | 40 ORE

Prezzo: 600,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom

Formazione - Via Piave, 125 Modena



## A chi è rivolto

Il corso di cucina professionale è rivolto a tutti coloro che vorrebbero avvicinarsi in modo professionale al mondo della ristorazione o a persone che hanno desiderio di approfondire la loro passione per la cucina.

## 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](mailto:info@modenacongusto.it)



## Obiettivo del corso

Il corso ha come scopo quello di fornire agli iscritti l'idoneità da alimentarista (HACCP) e approfondire le tecniche e la conoscenza necessarie per lavorare nel mondo della ristorazione. Dalle preparazioni di base alle tecniche di taglio, dall'utilizzo di strumenti professionali fino alle cotture più complesse, l'obiettivo finale è aiutare i corsisti a sperimentare e acquisire una panoramica completa del lavoro di cuoco professionista.

## Durata e programmazione

Il corso dura in tutto 40 ore e si basa sulle seguenti attività specifiche

- Haccp - Idoneità per alimentaristi
- Conoscenza prodotti territorio
- Utilizzo materie prime aziende del territorio
- Classificazione diverse categorie per comporre un menu
- (Antipasti / Primi / Secondi / Pesce)
- Abilità utilizzo utensili e strumenti di base
- Nuovi strumentazioni e cotture innovative
- Pasta fresca e sfoglia all'uovo della tradizione: come si fa un impasto
- Carpaccio di Pesce e affumicatura a freddo
- Primi piatti rivisitati della tradizione
- Carni cottura in sottovuoto

