

CONOSCENZE BASE

- La brigata di cucina
- Attrezzature e utensili da cucina
- Norme igieniche e di sicurezza alimentare
- Tecniche di Cottura
- Primi piatti, secondi piatti, salse e condimenti, dolci
- Presentazione dei Piatti: Impiattamento e guarnizioni
- Gestione del magazzino e degli approvvigionamenti
- Pianificazione del menù
- Calcolo dei costi e food cost
- Sviluppo di nuovi piatti
- Presentazione di piatti innovativi
- Degustazione e Abbinamento
- Cucina Internazionale
- Tecniche di base di pasticceria - Dolci classici e moderni - Decorazioni di cake design
- Etica e Sostenibilità in Cucina - Scelta di ingredienti stagionali e locali - Riduzione degli sprechi alimentari - Cucina vegetariana e vegana

ABILITÀ

- Capacità di lavorare in brigata e organizzare le attività di cucina;
- Acquisire una vasta conoscenza delle tecniche di cottura, dei metodi di preparazione degli alimenti e delle basi della cucina, inclusi taglio, sbucciatura, affettatura, etc.;
- Sviluppare la capacità di creare nuovi piatti, combinare ingredienti in modi innovativi e presentare i piatti in modo esteticamente accattivante.;
- Essere in grado di pianificare e organizzare il lavoro in cucina per garantire che i pasti siano preparati e serviti in modo tempestivo;
- Acquisire una profonda comprensione degli ingredienti utilizzati in cucina, inclusi prodotti freschi, stagionali e locali, nonché familiarità con le tecniche di conservazione e di stoccaggio;
- Imparare a valutare i sapori, le consistenze e le presentazioni dei piatti attraverso l'assaggio e la sperimentazione, al fine di migliorare continuamente le proprie creazioni culinarie;
- Essere a conoscenza delle normative igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare, nonché delle leggi e delle normative locali riguardanti la cucina e la ristorazione.

Livello di accesso Diploma

Durata 150 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**