



## Corso professionale Chef

*Il corso di cucina professionale di Will Be Chef è concepito per formare aspiranti chef o persone che amano la cucina per una conoscenza personale di altolivello sul mestiere di chef con competenze che spaziano dalla conoscenza e scelta delle materie prime, alle basi della Cucina Classica Italiana, all'apprendimento di tecniche di base, all'utilizzo di strumentazioni, il tutto completato dall'acquisizione di nozioni di nutrizionismo e di etica professionale.*

*Il corso è strutturato in 6 settimane per un totale di 36 ore, oltre ad unostage formativo di 1-2 mese/i (facoltativo) presso lo stessa location o ristorante dove si svolge il Corso Professionale Chef di Will Be Chef, Tale percorso permette agli allievi di accrescere ed integrare le conoscenze acquisite durante il corso, ed essere introdotti direttamente nel mondo del lavoro. L'attivazione dello stage sarà possibile previa verifica dei requisiti richiesti*

*Al termine del programma formativo è previsto un esame finale presso la sede del Corso.*

### PERCORSO DIDATTICO

- *TECNICHE DI TAGLIO*
- *GRUPPI DI ALIMENTI*

- *CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI*
- *SALSE MADRI E DERIVATE*
- *I FONDI*
- *I METODI DI COTTURA*
- *LE SALSE FREDE EMULSIONATE*
- *IL BURRO CHIARIFICATO*

### ***Gli antipasti:***

- *GLI ANTIPASTI A BASE DI VERDURE, CARNI E PESCE*
- *I FINGER FOOD*

### ***La Panificazione:***

- *PANE TRADIZIONALE*
- *FOCACCE*
- *UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE*

### ***I Primi piatti:***

- *LA PASTA FRESCA E SECCA*
- *LA PASTA RIPIENA*
- *CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEL RISO ITALIANO*
- *LE ZUPPE E LE MINESTRE*

### ***I secondi piatti:***

- *LE CARNI BIANCHE*
- *TECNICHE DI DISOSSO*
- *LE CARNI ROSSE*
- *LA SELVAGGINA*

- *PESCE DI MARE*
- *CROSTACEI*
- *MOLLUSCHI*
- *SFILETTATURA E LAVORAZIONE DEL PESCE*
- *I LEGUMI*
- *LE VERDURE*

*I dessert:*

- *PAN DI SPAGNA*
- *CREMA INGLESE*
- *CREMA PASTICCERA*
- *PASTA FROLLA*
- *PASTA PER BIGNE'*
- *MOUSSE*
- *DOLCI AL PIATTO E AL CUCCHIAIO*

*Innovazione in cucina:*

- *IL SOTTOVUOTO*
- *COTTURE A BASSA TEMPERATURA*

***ESAME FINALE***

***LE BASI DI PASTICCERIA***

- *La frolla e la pasta brisè: metodi e bilanciamenti*

- *Pan di Spagna, biscuit e masse montate: metodi, varianti, applicazioni e bilanciamenti*
- *Patè a choux: tabella dei bilanciamenti e preparazioni*
- *La Meringa: italiana, francese e svizzera*
- *La Pasta Sfoglia: spiegazione e realizzazione*

### **LE FARCE**

- *Crema pasticcera,*
- *Crema inglese, Ganache,*
- *Coulis,*
- *Salse,*
- *Glasse,*
- *Marmellate*
- *Confetture*

### **I DOLCI DELLA PRIMA COLAZIONE**

- *Attivazione di un lievito madre*
- *Croissant classico e sfogliato*
- *La Brioche*
- *Panoramica e preparazione di alcune tipologie di dolci classici da prima colazione*

### **BISCOTTERIA TRADIZIONALE DATE'**

- *Tecnica e realizzazione di alcune ricette*

### **I DOLCI DELLA TRADIZIONE**

- *Panoramica dei maggiori dolci della tradizione italiana*
- *Realizzazione di alcune ricette*

## ***PASTICCERIA MIGNON E FINGER-FOOD DOLCI***

- *Panoramica e preparazione di alcune ricette della classica pasticceria da banco*
- *Illustrazione e preparazione di bicchierini e finger-food da vetrina*

## ***TORTE: TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE***

### ***SEMIFREDDI – MOUSSE – BAVARESI***

- *Tecnica di lavorazione e bilanciamento di un semifreddo*
- *La base del semifreddo con patè à bombe*
- *La base del semifreddo con crema inglese*

## ***DESSERT AL PIATTO NELLA RISTORAZIONE MODERNA***

- *Realizzazione di alcune ricette secondo i metodi moderni*
- ***TECNICHE DI DECORAZIONE***
- ***TEST FINALE***

*L'esame finale prevede una prova teorica e pratica alla presenza della commissione tecnica, in più una simulazione di un servizio alla carta con clienti reali, se l'allievo passa l'esame è previsto un attestato, comprensivo di certificazione dell'esperienza pratica svolta, è rilasciato da Associazione Cuochi Professionali Italiani dall'Ente Nazionale Istruzione Professionale.*