



Corso professionale Chef

PERCORSO DIDATTICO

- *TECNICHE DI TAGLIO*
- *GRUPPI DI ALIMENTI*
- *CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI*
- *SALSE MADRI E DERIVATE*
- *I FONDI*
- *I METODI DI COTTURA*
- *LE SALSE FREDDI EMULSIONATE*
- *IL BURRO CHIARIFICATO*

Gli antipasti:

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

La Panificazione:

- *PANI TRADIZIONALI*

- FOCACCE
- UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE

I Primi piatti:

- LE PASTE FRESCHE E SECHE
- LE PASTE RIPIENE
- 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
- PESCI 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 brisèe: metodi e bilanciamenti*
- *Pan di Spagna, bisquit e masse montate: metodi, varianti, applicazioni e bilanciamenti*
- *Pate 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 – BAVARESIS

- *Tecnica di lavorazione e bilanciamento di un semifreddo*
- *La base del semifreddo con pate a 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

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.