



La cucina e i metodi di lavoro (136 ore)

Capacità

Conoscenza della cucina e della figura dello chef, di cosa vuol dire lavorare per un perfetto menù, mansioni e metodi.
Lo chef come figura primaria del ristorante

Formazione in Aula : 136 ore

Conoscenze

- Gli spazi e le composizioni;
- Igiene e acquisti;
- Preparazioni e acquisti;
- La brigata di cucina

Procedimento

1. Test d'Ingresso / La cucina, spazi e layout;

Gli ambienti di lavoro di una cucina e le norme in merito

Teoria 8 ore

2. Igiene degli ambienti HACCP, Etica Professionale;

Tutte le norme comportamentali in maniera di igiene, pulizia personale di in addetto alla cucina, la professione del cuoco

Teoria 8 ore

3. Approvvigionamento delle materie prime, Tecniche di taglio delle verdure ;

Come acquistate le merci e in funzione di cosa si fanno gli acquisti, Varie tecniche di lavaggio e taglio delle verdure

Teoria 8 ore - Pratica 8 ore

4. Metodi di cottura, stoccaggio e conservazione;

Le diverse tipologie di cottura e di conservazione, il corretto stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati

Teoria 8 ore - Pratica 8 ore

Abea S.r.l. con Unico Socio

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)
Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 www.abeaform.it
C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457



5. Salse e Basi;

Spiegazione delle varie basi e delle diverse salse e il loro svariato utilizzo

Pratica 14 ore

6. Pasta fresca e secca;

Produzione e diversificazione delle paste, le varie farine e le tipologie di utilizzo

Pratica 14 ore

7. Preparazioni carne e pesce;

Le diverse tipologie di pesce, come pulirli e trattarli, i vari tagli. Le tipologie di carne e il loro sezionamento, preparazione

Teoria 8 ore - Pratica 8 ore

8. Nozioni di pasticceria;

Cenni sulla produzione della pasticceria, le diverse tipologie di dolci e dessert

Teoria 8 ore - Pratica 8 ore

9. Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Teoria 4 ore

10. Composizione menù e costi;

Come comporre un menù e quali sono i parametri per la stesura

Teoria 8 ore

11. Diritti e doveri dei lavoratori temporanei;

Teoria 4 ore

12. Test Finale e approfondimento dei temi trattati

Teoria 4 ore

13. Masterclass conclusiva

Teoria 8 ore + Pratica 8 ore

Abea S.r.l. con Unico Socio

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)
Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 www.abeaform.it
C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457