

Scuola dei Sapori

Il progetto nasce dalla passione per la cucina coltivata in oltre vent'anni di esperienza professionale e amatoriale. Il piacere dei sapori e la voglia di condividere le nostre esperienze hanno dato il via ad una serie di corsi e di iniziative legate al mondo della gastronomia. La nostra conoscenza e la vostra creatività troveranno il loro momento di unione attraverso le attività, la formazione e la consulenza.

Partnership

Scuola dei Sapori opera a stretto contatto con l'Associazione Personal Chef e Cuochi Professionisti.



Gli allievi che supereranno il test finale di ammissione con i giudici dell'associazione saranno iscritti di diritto all'APC.

Scuola dei Sapori Sas
P.I. 03344020163 - REA 370211

Sede Operativa: Via Mazzini 15/e
24047 Treviglio BG

Telefono: 0363-67.30.85
340-67.62.787

info@scuoladeisapori.it
www.scuoladeisapori.it

Corso Personal Chef/Professione Cuoco



La professionalità del Personal Chef si manifesta attraverso la passione e la fantasia.

Queste doti da sole non bastano per operare professionalmente; è necessario essere dotati di un bagaglio tecnico/pratico che consenta di operare in modo efficace, per la massima soddisfazione del cliente.

Il Corso "Personal Chef" vi offre la possibilità di conseguire tutte le conoscenze necessarie per presentarsi al mercato con la massima professionalità.

Carne e derivati

Tipologie, classificazioni, conservazione. Conoscere i tipi di carne, i tagli, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura

Prodotti Ittici

Pesce, molluschi e crostacei. Conoscere i tipi di pesce, molluschi e crostacei, la pulizia, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura

Pasta e Riso

Tipologie e caratteristiche. Pasta all'uovo e pasta secca, i vari tipi di riso, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura

Verdure, ortaggi e frutta

Conoscere il mondo vegetale, le verdure e la frutta, la pulizia, le preparazioni classiche e le tecniche di cottura

Uova e latticini

Le uova, le caratteristiche e le preparazioni base. I latticini, i derivati del latte e le preparazioni classiche

Salse e fondi

Le salse classiche e i fondi di cottura indispensabili in cucina. Gli abbinamenti e le tecniche di preparazione

Impasti base salati

Gli impasti di base salati per le preparazioni classiche in cucina. Tecniche di lavorazione e cottura

Impasti base dolci

Gli impasti per la realizzazione di dolci da forno. Tecniche di lavorazione e cottura

Dolci al cucchiaio

Dal cioccolato alle creme, dai gelati alle bavaresi. Tecniche di preparazione e cottura

Torte e crostate

Torte e crostate nelle loro declinazioni classiche Tecniche di cottura e decorazione



Per chi già opera come Personal Chef e vuole approfondire le sue conoscenze su argomenti specifici abbiamo predisposto i seguenti corsi:

- Diventare Personal Chef - Non è un corso di cucina, ma un corso per conoscere tutti i segreti per realizzare pranzi e cene a casa dei clienti.
- La strumentazione del Personal Chef - Cosa deve avere un PC per operare a casa dei clienti.
- Finger Food - Le tecniche moderne per una realizzazione a regola d'arte
- Il Cioccolato in cucina - Non solo dolci, la magia del cioccolato a tutto pasto.
- Ottimizzare tempi e costi - Razionalizzare la spesa e ottenere il miglior risultato con il minimo sforzo.