

Scuola di Cucina 2024

Cucina livello base:

- **La carne:** tagli principali con diverse tipologie di animali e relative ricette.
- **Il Pesce:** pesce azzurro, molluschi e crostacei con ricette di base.
- **Paste fresche:** formati principali e ricette regionali.
- **Antipasti**
- **Secondi piatti**
- **Pasticceria di base**

Il livello base si intende dimostrativo, ma qualora gli allievi vorranno prendere parte alle preparazioni saranno messi in condizioni di poter lavorare.

Cucina 2° livello:

- **Aperitivi 3.0:** piccole stuzzicherie e pasticceria salata.
- **Antipasti:** caldi e freddi.
- **Riso...:** diverse qualità di riso per diversi utilizzi.
- **Pasta fresca:** paste ripiene, gratinate e nazionali.
- **Secondi piatti strutturati**
- **Dessert al piatto:** monoporzioni e dessert al bicchiere.

Il livello intermedio si intende mani in pasta, cioè gli allievi dovranno sviluppare le ricette sotto l'attenta supervisione dello chef.

Cucina 3° livello:

- **Finger food:** aperitivi di ogni genere.
- **Cucina creativa:** 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, con relativo abbinamento dei vini a cura di un Sommelier.
- **Street food:**
- **Secondi piatti con cotture 3.0**
- **Pasticceria:** torte all'italiana.
- **Menù finale a cura dei corsisti**

Il livello avanzato si intende mani in pasta, cioè gli allievi dovranno sviluppare le ricette sotto l'attenta supervisione dello chef.

N.B. i corsi sono articolati in 6 lezioni della durata di 3 ore cadauno. Ci sarà un corso di bonton in un'unica data uguale per tutti i corsisti della scuola di cucina.

Pasticceria livello base:

- **Torte all'italiana:** pan di spagna, crema, decorata con panna.
- **Pasta frolla:** crostate da forno, crostate con frutta fresca, tartellette.
- **Pasta sfoglia:** torta 1000 foglie, cannoncini, parigine, sfoglie di mele, ventagli.
- **Prima colazione:** muffin, plum cake, cornetti, torta margherita.
- **Biscotteria classica**

Il livello base si intende dimostrativo, ma qualora gli allievi vorranno prendere parte alle preparazioni saranno messi in condizioni di poter lavorare.

Pasticceria 2° livello:

- **Le torte:** classiche e moderne.
- **Pasticceria mignon classica**
- **Dolci da fine pasto:** dessert al piatto e al bicchiere
- **Decorazione: sacco a poche e cornetto**
- **Impasti lievitati**

Il livello intermedio si intende mani in pasta, cioè gli allievi dovranno sviluppare le ricette sotto l'attenta supervisione dello chef.

Pasticceria 3° livello:

- **Torte da ricorrenza**
- **Mignon moderna:**
- **praline**
- **pasticceria vegana e vegetariana**
- **Marmellate, confetture e gelatine di frutta**

Il livello avanzato si intende mani in pasta, cioè gli allievi dovranno sviluppare le ricette sotto l'attenta supervisione dello chef.

N.B. i corsi sono articolati in 5 lezioni della durata di 4 ore cadauno. Ci sarà un corso di bonton in un'unica data uguale per tutti i corsisti della scuola di cucina.