Andrea Bennati
Chef Freelance

Per Confesercenti Arezzo

Corso di Cucina per Professionisti 80 ore

Il programma di Cucina Pratica per il Corso Professionisti Confesercenti Arezzo, ha il compito di insegnare agli allievi come un vero Chef si muove ed opera all'interno della sua Cucina. A differenza di tutti i corsi di cucina indirizzati ai non professionisti del settore questo avrà la chiara intenzione di spiegare il più possibile su un argomento specifico, lezione per lezione. Il corso si esplicherà in 14 lezioni di pratica e 10 di teoria che si svolgeranno in classe, dove impareremo la storia della cucina, la merceologia degli alimenti, l'igiene, le tecniche di cottura, conservazione e immagazzinamento, nonché decine di ricette che cucineremo virtualmente a voce della cucina internazionale. Nelle lezioni di pratica, della durata di quattro ore ciascuna,che si svolgeranno in cucina, tutti dovranno lavorare e creare i piatti con le proprie mani, naturalmente sotto l'insegnamento del docente e la sua supervisione. Gli argomenti che tratteremo nella pratica saranno:

Lezione n. 1 **Approccio alla Cucina.** Tecniche di taglio e loro utilizzo. Realizzazione di decorazioni e loro utilizzi

Lezione n. 2 **I Fondi Base (chiaro, bruno, scuro).** Le mornais ed i roux, loror utilizzo nella preparazione delle salse magre

Lezione n. 3 **Il Mondo delle Uova.** Tipologie, varie preparazioni e loro utilizzo come ingredienti

Lezione n. 4 **Il Riso in Cucina.** Tecniche di cottura (pilaw, immersione, all'onda, al vapore, i risotti).

Lezione n. 5 **La Carne.** Tecniche di disosso, farcitura, cottura e relativa presentazione.

Lezione n. 6 **Il Pesce nelle sue più svariate interpretazioni.**

Lezione n. 7 **Pasticceria di 1° livello.** Acquisizione della conoscenza degli impasti e creme base

Lezione n. 8 **Verifica Pratica di metà corso.**

Lezione n. 9 **La Cacciagione da Pelo e da Piuma.**

Lezione n. 10 **I Legumi in Cucina.**

Lezione n. 11 **Pasticceria di 2° livello.** Attraverso le conoscenze acquisite nella lezione precedente, verranno eseguite preparazioni con un più alto coefficiente di difficoltà.

Lezione n. 12 **La Ristorazione Collettiva.** Preparazione di un menù completo rispettando un budget prestabilito per ogni commensale.

Lezione n. 13 **L'Arte Bianca.** Lezione di panificazione.

Lezione n. 14 **Esame Finale.** L'esame intende far creare un piatto dall'inizio alla fine per ogni allievo che avrà due ore di tempo per eseguirla nella maniera più corretta possibile. Il piatto verrà giudicato da una commissione composta dal docente, da professionisti esterni e giuria popolare.