



## AGGIORNAMENTO COMPETENZE CORSO DI CUCINA AVANZATA

Il corso è strutturato per aggiornare in maniera professionale figure con esperienza pregressa nel settore della ristorazione, che possano così avere un'integrazione di competenze di nicchia tale da permettergli di ricollocarsi come cuoco all'interno di ristoranti, hotel, eventi e richieste private.

### **UFC 1 12h - COMPETENZA: Dinamiche di informazione specifica sul controllo sicurezza e qualità di prodotti, ambienti e attrezzature**

CONOSCENZE: Garantire la conservazione dei prodotti anche sottovuoto; Verificare il funzionamento ottimale delle apparecchiature; Valutare le caratteristiche e la qualità delle materie prime.

ABILITÀ: Conoscere le procedure di allestimento e verifica di alta sicurezza del posto di lavoro; Occuparsi della valutazione delle attrezzature e delle materie prime di alta qualità.

### **UFC 2 16h - COMPETENZA: Tecniche e segreti per una cottura e amalgamatura perfetti.**

CONOSCENZE: Utilizzare in maniera ottimale le tecniche per i fondi di cottura, salse madri, derivate e composte; Applicare i diversi metodi di cottura; Gestire in maniera ottimale amalgamatura, e montaggio.

ABILITÀ: Distinguere i prodotti per cuocerli alla perfezione, Valutare i diversi metodi di cottura per creare il piatto.

### **UFC 3 16h - COMPETENZA: Eseguire alla perfezione la preparazione degli antipasti, torte salate e soufflé**

CONOSCENZE: Gestire al meglio le tecniche di acquisizione del taglio delle verdure; Utilizzare i metodi di cottura delle verdure (a vapore/glassate/fritte/gratinate/rosolate in padella etc.); Gestire in maniera ottimale le tecniche di tritatura, di preparazione di antipasti caldi e freddi, torte salate e soufflé.

ABILITÀ: saper decidere in tempi rapidi tipologia delle verdure e modalità di cottura; Applicare tecniche di cottura adeguata per lo specifico prodotto; Valutare l'utilizzo di determinati ingredienti necessari al diverso tipo di cottura specifica; Adottare procedure perfette per la tritatura, macinazione e grattugiatura; Applicare al meglio le tecniche di preparazione degli antipasti caldi e freddi, le torte salate e i soufflé.

### **UFC 4 12h – COMPETENZA: Curare l'impiattamento e la decorazione del piatto - food art.**

CONOSCENZE: Conoscere le modalità di preparazione del piatto in base agli alimenti.

ABILITÀ: Applicare le forme di impiattamento per rendere il piatto gradevole alla vista oltre che al palato.

### **UFC 5 16h – COMPETENZA: ottimizzazione della preparazione dei primi piatti**

CONOSCENZE: Conoscere in maniera ottimale le tecniche di preparazione dei piatti asciutti, minestre brodose, pasta all'uovo e al forno, brodi e consommè con utilizzo dei cereali.

ABILITÀ: Applicare tecniche di cottura perfetta del primo piatto che si vuole creare; Valutare l'utilizzo di determinati ingredienti necessari al diverso tipo di cottura specifica; Adottare procedure precise per la tritatura, macinazione e grattugiatura; Applicare le tecniche apprese per la preparazione dei primi piatti in maniera ottimale.

**UFC 6 18h – COMPETENZA: Ottimizzazione della preparazione del pesce con l'utilizzo delle erbe aromatiche**

CONOSCENZE: conoscere le tecniche di preparazione, bollitura, sfilettatura, aromatizzazione. ABILITA: Applicare tecniche di cottura adeguata e valutare l'utilizzo di spezie e condimenti.