



**CORSO BASE DI CUCINA PROFESSIONALE DIRETTO DA SALVO CRAVERO**  
**GIUGNO 2017**

**Programma didattico**

**Il Corso** Si svolge per 2 Volte a settimana: Ogni Martedì e Mercoledì (17:30/22:30)

**DURATA: nove settimane**

18 lezioni suddivise in 8 Moduli didattici

90 ore di lezioni pratiche/teoriche (+ Corso HACCP con rilascio di attestato)

INIZIO:

Corso HACCP (con rilascio di attestato legalmente riconosciuto): **GIUGNO 2017**

Corso di Cucina: 6/7 GIUGNO 2017

**POSTI DISPONIBILI:** Minimo 7 – Massimo 12.

**CONTRIBUTO ASSOCIATIVO PREVISTO PER LA PARTECIPAZIONE:**

Euro 1.550,00 (Compresa Tessera Associativa ed Assicurazione)

**IL CONTRIBUTO ASSOCIATIVO E' RATEIZZABILE IN DUE O TRE RATE – L'INTERO IMPORTO PUO' INOLTRE ESSERE FINANZIATO**

**IL CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE**

Il corso di cucina professionale è articolato per coloro i quali intendono affacciarsi alla professione di cuoco ed è pensato per porre le fondamenta del lavoro all'interno di una cucina professionale.

Gli studenti lavorando in "brigata" svilupperanno le competenze per svolgere la qualifica professionale di chef. Il programma didattico è pensato per ogni livello di esperienza e tratterà tutti gli aspetti del lavoro in cucina. Il corso intende formare dei cuochi qualificati, competenti in tutti gli aspetti della preparazione del cibo.

**DESTINATARI**

I corsi professionali dell'**Associazione Culturale Convivium Laboratorio di Cucina** sono aperti a tutti coloro che si associano e si rivolgono agli aspiranti Cuochi che dimostrino la volontà di acquisire un'alta qualifica Professionale.

Sono infatti studiati sia per coloro che non hanno esperienza alcuna sia per coloro che vogliono intraprendere un percorso di perfezionamento.

I corsi sono a numero chiuso e riservati agli associati. Ogni corso verrà attivato in base al raggiungimento minimo dei partecipanti pari a 7.

**ARTICOLAZIONE CORSO**

**Frequenza Obbligatoria (ai fini del rilascio dell'attestato)**

- Corso: Martedì e Mercoledì ore 17:30 alle 22:30.

**Durata** 18 lezioni - 90 ore di corso teorico/pratico



**Inizio 6 GIUGNO 2017 – CON MODULO HACCP**

Esame finale e Consegna diploma.

Gli allievi saranno i protagonisti in cucina di una cena degustazione di fine corso.

**DOCENTI**

La docenza del Corso di Cucina Professionale è affidata alle competenze dello Chef Salvo Cravero, direttore didattico del Corso, in collaborazione con lo Chef Fabio Castrucci, Segretario Amministrativo dell'Associazione ed altri professionisti del settore, quali Luciano Natili e Cristiano Naticchioni.

**PROGRAMMA DIDATTICO**

Di seguito si esplicitano i temi che verranno affrontati durante le lezioni:

- Igiene e organizzazione cucina
- Merceologia
- Tecnologie in cucina
- Prima lavorazione delle verdure
- Fondi di base
- Verdure cotture tradizionali
- Pesce
- Carni
- I cereali
- I legumi
- Paste fresche
- Paste farcite
- Pasticceria - Panificazione

Al termine del corso è previsto un esame pratico.

**CALENDARIO CORSO:**

**Si precisa che il calendario del corso può subire delle variazioni che nel caso saranno comunicate.**



GIORNI	DATA	ORARIO	DURATA ORE	LEZIONE
2	<p><b>Mod. 1</b></p> <p><b>Introduzione e Tecniche</b></p> <p><b>6/7 giugno 2017</b></p>	<p><b>Mar/Mer 17:30-22:30</b></p>	10	<p>1- Introduzione al mondo della cucina (l'ambiente della cucina, le attrezzature e gli utensili, la brigata)</p> <p>2- Erbe spezie e condimenti</p> <p>3- Le sostanze grasse</p> <p>4- Altri condimenti</p> <p>5- Le tecniche di cottura: I principali metodi di cottura; approfondimento delle tecniche di cottura, affogare, bollire, vapore, sbianchire, sbianchire nel grasso, cottura al salto, alla piastra, friggere, allo spiedo, alla griglia, gratinare, in forno, in microonde, stufare, glassare, brasare, in casseruola, bassa temperatura e in sottovuoto</p>
2	<p><b>Mod. 1</b></p> <p><b>Introduzione e Tecniche</b></p> <p><b>13/14 giugno 2017</b></p>	<p><b>Mar/Mer 17:30-22:30</b></p>	10	<p>6- Tecniche di conservazione: Conoscenza dei principali metodi di conservazione: Sotto sale, sotto aceto, sott'olio, affumicati, essiccato, sotto spirito, l'utilizzo dello zucchero.</p> <p>7- Tecniche di taglio: L'uso del coltello, applicazione dei tagli; cipolla a julienne, tritata, veneziana, mirepoix, brunnoise ecc. Le patate (nature, castello, mascotte, parmantier, Anna, ponte nuovo, paglia, alla francese, noisette) applicazione delle cotture, bollite (nature) al forno (castello) fritte (alla francese) pure (scarti) Vedi ricette base Le verdure tornite; carote e zucchine applicazione delle cotture (carote al burro, zucchine soute)</p>



2	<p><b>Mod. 2</b></p> <p><b>I Prodotti della Terra</b></p> <p><b>Ortaggi</b> <b>Legumi</b> <b>Cereali</b></p> <p><b>20/21</b> <b>Giugno 2017</b></p>	<p><b>Mar/Mer 17:30-</b> <b>22:30</b></p>	10	<p>8- Gli ortaggi Come riconoscere, mondare e tagliare le varie verdure, in foglia e non, applicazione delle cotture (cicoria ripassata, spinaci al vapore al burro, altre cotture base di verdure) Vedi ricette base</p> <p>9 - I cereali e i legumi Conoscere i cereali e i legumi, applicazione delle cotture (Cottura Orzo e Farro, Ceci alla Molinara, crema di cannellini, cottura lenticchie ) Vedi ricette base</p>
2	<p><b>Mod. 3</b></p> <p><b>Uova</b> <b>Latticini</b> <b>Fondi -Salse</b></p> <p><b>27/28</b> <b>Giugno 2017</b></p>	<p><b>Mar/Mer 17:30-</b> <b>22:30</b></p>	10	<p>10- Il latte e i suoi derivati: Il latte, la panna, i prodotti caseari, quali i formaggi a latte crudo, pastorizzato e filato, la ricotta e i formaggi (classificazione ed esecuzione Pratica).</p> <p>11- Le uova: Classificazione e applicazione delle cotture, (sodo, al tegamino, strapazzate, frittata, bazzotte, omelette, affogate) Vedi ricette base</p> <p>12- I Fondi di cottura e le salse I fondi; Bianchi (comune, fondo vegetale e fumetto di pesce) Bruni (bruno di vitello o altre carni) Vedi ricette base</p> <p>Le salse; Madri (vellutata comune, vellutata di pesce, demìglaces, salsa besciamella, salsa di pomodoro) Vedi Ricette</p> <p>Le salse emulsionate, stabili e instabili; vinaigrette, citronette (instabili) maionese, olandese (stabili) Vedi Ricette base</p>



2	<p align="center"><b>Mod. 4</b> <b>La Carne</b> <b>4/5 Luglio</b> <b>2017</b></p>	<p align="center"><b>Mar/Mer 17:30-22:30</b></p>	10	<p>13- Le carni: Gli aspetti comuni delle carni (teoria) Le carni da macello; la frollatura, la sezionatura, i tagli da quelli di prima al quinto quarto - Le categorie: I bovini, i suini, gli ovini e i caprini, gli equini, i bufalini. Gli animali da cortile - Le categorie: pollame, tacchino, faraona, anatra, oca, piccione, struzzo, coniglio La selvaggina - Le categorie: fagiano, beccaccia, pernice, quaglia, tordo, lepore, cinghiale, capriolo, cervo.  - Pratica: Lavorazione di un Maialino, di un filetto, di un galletto  14-Cotture delle preparazioni effettuate - La carne rossa: saltinbocca alla romana, cotoletta alla milanese, Vedi ricetta base  15- Cotture delle preparazioni effettuate - La carne bianca: pollo al forno, arista di maiale alla fiorentina, spezzato di pollo alla romana Vedi ricetta base</p>
2	<p align="center"><b>Mod. 5</b> <b>IL PESCE</b> <b>11/12 Luglio</b> <b>2017</b></p>	<p align="center"><b>Mar/Mer 17:30-22:30</b></p>	10	<p>16- I prodotti ittici (teoria): Classificazione; Pesci, crostacei e molluschi L'acquisto e la conservazione  Pratica: tecniche di sfilettatura  17- I pesci da spina; Orata arrosto con patate, spigola all'acquapazza,  18- I molluschi, bivalvi e crostacei: Cozze alla marinara, vermicelli alle vongole, risotto alla pescatora</p>



2	<b>Mod. 6</b> <b>Pasta Secca e Riso</b> <b>18/19 Luglio 2017</b>	<b>Mar/Mer.</b> 17:30-22:30	10	19- La pasta secca di semola, come distinguere una pasta di qualità, applicazione e realizzazione di alcuni classici, come lo spaghetti al pomodoro e basilico, rigatoni alla carbonara, trofie al pesto Vedi ricette base 20 - Risi e risotti: Riso all'Inglese, Risottatura, Riso pilaf, Vedi ricetta base
2	<b>Mod. 7</b> <b>Pasta Fresca</b> <b>25/26 Luglio 2017</b>	<b>Mar/Mer 17:30-22:30</b>	10	21- Le paste fresche. La pasta fresca all'uovo, applicazione delle tecniche e realizzazione dei formati (formati lunghi, quali tagliatelle, pappardelle, tagliolini, formati corti, quali garganelli, maltagliati, ripiene tortelli, cappellacci, torellini) Vedi ricetta base La pasta fresca acqua e farina, applicazione delle tecniche e realizzazione dei formati (formati lunghi e corti, quali, lombrichi o picci, orecchiette, trofie, cavatelli.
2	<b>Mod. 8</b> <b>Cenni di Panificazione e Pasticceria</b> <b>01/02 Agosto 2017</b>	<b>Mar/Mer 17:30-22:30</b>	10	22 - La Pasticceria: le paste base, le creme, le salse, i dessert 23 - La Panificazione: Impasti diretti – semidiretti – indiretti
	<b>Da Definire</b>			24 - Esame finale con Cena degli Allievi

#### SEDE DIDATTICA

I corsi hanno luogo presso la Sede Operativa dell'Associazione **Culturale Convivium Laboratorio di Cucina** – Presso la Scuola di Cucina “**Cucina&Co**” di Paola Abati, in Via Fontana Matuccia snc.

Il corso è a numero chiuso e prevede **una presenza massima di 12 persone**. Si lavorerà in brigata con, **tutte le dotazioni** necessarie per lo svolgimento teorico e pratico delle lezioni.



## RICONOSCIMENTI

- Diploma di frequenza al Corso di Cucina Professionale
- Il corso darà la possibilità ai migliori allievi di potersi inserire nel mondo lavorativo attraverso "Stage" pratici della durata non inferiore ai 3 mesi.
- Il corso prevede anche la formazione base HACCP.

## BENEFIT

- Dispense
  - Libro didattico
  - Divisa Professionale loggata, completa di pantaloni, giacca, grembiule e bandana
  - Tessera associazione Convivium Laboratorio di Cucina che riserverà sconti e agevolazioni presso i partner della scuola.
  - Set coltelli, **Valigetta Chef Salvo Cravero: Culinary Bag completa di 7 coltelli Prodynamic Dick.**
- 
- Tagliere e Padella

**Descrizione Set Coltelli:** Valigetta molto capiente di Dick, ideale per il cuoco di professione o l'addetto alla cucina o al laboratorio che necessita di coltelli base per la lavorazione in cucina, ma vuole disporre di una valigetta grande da poter inserire fino a 34 coltelli e piccoli strumenti di lavoro.

La valigetta CulinaryBag di Dick viene fornita con 7 coltelli della serie Prodynamic di Dick, coltelli con manico ergonomico e costruito nel rispetto della normativa HACCP, lama di alta qualità, ottima affilatura.

Troverete all'interno della valigetta:

- n. 1 Coltello Spelucchino curvo lama cm. 5
- n. 1 Coltello Spelucchino diritto lama cm. 11
- n. 1 Coltello Disosso lama cm. 13
- n. 1 Coltello Filettare lama flessibile cm. 18
- n. 1 Coltello Santoku lama cm. 18
- n. 1 Coltello Cuoco lama cm. 21
- n. 1 Coltello Pane seghettato lama cm. 21

Questa valigetta CulinaryBag di Dick ha due compartimenti per contenere 34 coltelli e piccoli strumenti di lavoro.

Uno compartimento per libri e accessori.

Dimensioni valigetta chiusa cm 48x27 Altezza cm. 5

Materiale lavabile, cinghia per la tracolla.

Questa valigetta è stata allestita e ideata dallo Chef SALVO CRAVERO, affermato chef ed insegnante di importanti scuole di cucina che con questo allestimento base dei coltelli indispensabili per i futuri chef, trasferisce la propria competenza degli strumenti di lavoro. Per maggiori informazioni scrivi a [laboratoriocucina@libero.it](mailto:laboratoriocucina@libero.it)