



Corso Cuoco Specializzato Senza Glutine

Modalità in Aula e On Line



Corso Riconosciuto dal **REIP – Registro Italiano delle Professioni**

Questo è un percorso Progettato secondo la Normativa Europea UNI ISO 29990:15

CONTATTO



INDIRIZZO
Segreteria Nazionale
via di Ponzano n° 24
Empoli
50053 – Firenze
Italia

SEDI
Lombardia:
Milano

Toscana:
Firenze

Lazio:
Roma

Campania:
Napoli



TELEFONO
375 650 7778



**POSTA
ELETTRONICA**

segreteria@istitutoitalianoellacucina.it



SITO WEB

www.istitutoitalianoellacucina.it

Al termine del percorso di studi lo studente riceverà:

- **Diploma di Cuoco Specializzato Senza Glutine di 1.100 ore Certificate**
- **Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale** delle Abilità Acquisite, rilasciato dal **REIP - Registro Italiano delle Professioni, ai sensi dell'art. 4, art.7 e art. 8 della legge 14 gennaio 2013 n°4**
- **Diploma 1° Livello Sommelier ITC**
- **2 Certificati HACCP in italiano e inglese** (Ai sensi dell'art. 2 capitolo XII del regolamento Europeo 852/2004 e del regolamento Europeo 178/2002). **Valido su tutto il territorio Nazionale e paesi in U.E.**
- Grazie ad una speciale convenzione con UNIFIRENZE, applicherà uno sconto del 25% ad ogni iscritto proveniente da questo istituto Questo percorso è valevole per ottenere 120 CFU su 180 per il percorso **di Laurea nella facoltà L26 in Scienze Agrarie e Alimentari ed ottenere il titolo di Dottore o Dottoressa in:**
 - Corso di Laurea in Scienze della Alimentazione e Nutrizione Umana
 - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione
 - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
 - Corso di Laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione
 - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie dei Servizi Ristorativio nella **Facoltà L25 - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie ottenere il titolo di Dottore o Dottoressa in:**
 - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie
- Con questo corso potrai successivamente svolgere altre 75 ore in sede e riceverai il **Certificato di Specializzazione delle Competenze Tecniche**, a norma del Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, EQF4 "**Quadro Europeo delle Qualifiche**" rilasciato dalla **Regione**, riconosciuto e spendibile sia a livello **nazionale che europeo.**
- **Certificato di stage curriculare di 400 ore (su richiesto dallo studente)**

Istituto Italiano della Cucina

La tua Scuola di Alta Specializzazione!



IL CORSO IN NUMERI

- Corso Certificato di 1.100 Ore di Formazione
- 63 Moduli Formativi:
48 moduli Frontali con il Docente
(Tutti i moduli svolti in classe possono essere rivisti On Demand)
- 15 Moduli di Studio Teorici
- 8 libri di Testo PDF sulle lezioni svolte in aula:
 1. Pasta e Pasta Ripiena
 2. L'arte della Panificazione
 3. Primi, Sughì, Salse e Zuppe
 4. Gli Antipasti
 5. L'Arte della Frittura
 6. La Pasticceria. Chimica degli Alimenti; Pasticceria Classica e Moderna; Dessert al Cucchiaino; La Pasta Frolla e le varianti; La Pasta Sfoglie e il Millefoglie; La Crema; Le Torte.

1° MODULO – INTRODUZIONE ALLA CELIACHIA. IL RISO

Mattino (9:30-13:00)

- Presentazione del corso e dei partecipanti
- Lezione introduttiva teorica
- Definizione di celiachia, come si scopre e cosa comporta
- Il prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia
- La dieta senza glutine
- Le Contaminazioni
- Esperienze dirette di celiaci
- Nozioni specifiche per i ristoratori
- Le varie Tipologie del Riso
- Le cotture del Riso
- Preparazione del Brodo Vegetale
- Prova pratica cottura del Riso metodo Pilaf
- Procedimento del *“Risotto Mantecato ai Gamberi, Arancia e Zafferano”*

Pausa pranzo (13:00-14:00)

2° MODULO – INTRODUZIONE ALLA CELIACHIA. IL RISO

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Il Glutine
- La Diagnosi
- La Terapia
- Procedure di preparazione dei pasti senza glutine
- I Cereali Permessi
- I Cereali Vietati
- Accoglienza del cliente celiaco
- Gli aspetti relazionali della celiachia
- La Tostatura del Riso
- Preparazione del Brodo Vegetale
- Procedimento del *“Risotto alla Zucca, Parmigiano e Pinot”*
- Procedimento del *“Risotto al Salmone, Topinambur, Bacche Rosa”*

3° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E DERIVATI

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- La Pasta Fresca Italiana Classica
- Tagliatelle, Fettuccine, Fatti Male, Tagliolini
- Prova pratica di produzione
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

4° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E DERIVATI

Pomeriggio (14:00-17:30)

- La Pasta Fresca Italiana Colorata
- Gli impasti senza glutine
- Impasto agli Spinaci
- Impasto al Pomodoro
- Impasto alla Barbabietola
- Tagliatelle, Fettuccine, Fatti Male, Tagliolini
- Test di degustazione della produzione svolta



7. Metodologie degli Chef Stellati. Marinature; Cotture sottovuoto; Le Carni ed il Pesce. I Secondi. Creatività, Estetica ed Impiattamento

8. La Celiachia. Norme di riferimento. Il Prontuario AIC

- 15 Moduli di Studio Teorici

- 15 Libri di Testo PDF di Teoria

- 23 Esercitazioni On Line

- 23 Esami On Line

- 1 Tesi Finale

- 1 Corso On line HACCP

- 1 Stage Curriculare di 400 ore (su richiesta dello studente)

5° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E DERIVATI

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- La Pasta Fresca Italiana Colorata
- Impasto al Nero di Seppia
- Impasto alla Curcuma
- Tagliatelle, Fettuccine, Fatti Male, Tagliolini
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

6° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E DERIVATI

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- La Pasta Fresca Italiana Ripiena
- Impasto Classico
- Il Ripieno alla Bolognese
- I Tortellini alla Bolognese, I Cappellacci, I Tortelloni
- Il Ripieno alla Mugellana
- I Tortelloni alla Mugellana (di Patate)
- Test di degustazione della produzione svolta

7° MODULO – COME: MUOVERSI CON LA CELIACHIA E NORME DI RIFERIMENTO. IL SEGRETO DEL SUGO ALLA CARBONARA.

Mattino (9:30-13:00)

- Gli Alimenti sostitutivi
- Fare la spesa. Fare attenzione
- Il Programma Alimentazione Fuori Casa AIC
- Le normative di riferimento
- Assistenza alla dieta
- L'erogazione degli alimenti senza glutine
- Buoni Mensili
- Procedimento del sugo e degli "Spaghetti alla Carbonara"
- Procedimento degli "Linguine Risottate al Pomodorino e Vongole Veraci"

Pausa pranzo (13:00-14:00)

8° MODULO – ACCORGIMENTI TECNICI. MARKETING.

1° PARTE MARKETING

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Accorgimenti Tecnici sulle preparazioni della Pasta e dei Ripieni
- Il Marketing come strumento di Vendita nelle preparazioni
- Marketing: Vivere di una propria Identità
- Marketing e Comunicazione Vincente

9° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E DERIVATI RIPIENI. CREATIVITA' DELLE PREPARAZIONI

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- La Pasta Fresca Italiana Ripiena
- Impasto Classico con Grano Saraceno
- Il ripieno dei Ravioli
- Il ripieno dei Tordelli
- Preparazione delle carni di Cinghiale per la preparazione del pomeriggio
- "I Ravioli di Pecorino e Noci al Pesto di Menta"
- "I Tordelli Lucchesi al Ragù Bianco di Cinta Senese al Coltello"
- Test di degustazione della produzione svolta



Per svolgere la professione di Cuoco Professionista con Successo bisogna Conoscere e acquisire la Capacità manuale nelle preparazioni e nelle Cotture. Bisogna avere la Conoscenza dei soggetti inerenti alla tua Professione.

Per questo occorrono 63 Moduli: 48 Moduli Pratici e 15 Teorici. Non sono sufficienti pochi moduli per creare un Professionista del domani.

Per trovare un lavoro in questo settore come Dipendente o come Titolare se vuoi aprire una tua attività, hai necessità di acquisire **Conoscenza, Capacità ed Abilità.**

10° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E DERIVATI RIPIENI. CREATIVITA' DELLE PREPARAZIONI – SUGO DI CACCIACCIONE.

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- La Pasta Fresca Italiana Ripiena
- Impasto con Farina di Castagne
- Impasto alla Barbabietola al Baccalà
- Il sugo al Cinghiale
- Preparazione del Baccalà
- *“I Tortelli di Castagne al Cinghiale”*
- *“Il Tortelloni di Barbabietola al Baccalà al Latte di Soia e Pistacchi”*
- Test di degustazione della produzione svolta

11° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI DI GNOCCHI – SUGHI DI TERRA

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- L'impasto degli Gnocchi Classici
- L'impasto degli Gnocchi agli Spinaci
- *“Gnocchi al Burro Chiarificato e Salvia”*
- *“Gnocchi agli Spinaci in Crema di Ricotta”*
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

12° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI DI GNOCCHI – SUGHI DI PESCE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- L'impasto degli Gnocchi Veloci Classici
- L'impasto degli Gnocchi al Pomodoro Veloci
- Preparazione del Sugo al Ragù di Mare
- Preparazione del Sugo alla Crema di Ricotta
- *“Gnocchi al Ragù di Mare”*
- *“Gnocchi di Pomodoro al Pecorino e Mais”*
- Test di degustazione della produzione svolta

13° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI DI GNOCCHI CREATIVI – SUGHI DI PESCE

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- L'impasto degli Gnocchi Veloci di Mais
- L'impasto degli Gnocchi al Grano Saraceno e Riso
- Preparazione della salsa alla Fonduta di Parmigiano
- Preparazione della salsa del Pesce Povero
- *“Gnocchi di Mais in fonduta di Parmigiano”*
- *“Gnocchi di Grano Saraceno e Riso al Pesce Povero”*
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)



14° MODULO – CUCINA: PREPARAZIONI DI GNOCCHI CREATIVI– SUGHI VEGETARIANI E DI PESCE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- L'impasto degli Gnocchi alla Curcuma veloci
- L'impasto degli Gnocchi alle Lenticchie
- Preparazione del Sugo ai Gamberi, Topinambur e Pinoli
- Preparazione del Sugo al Ragù Vegetariano
- “Gnocchi alla Curcuma al Ragù di Gamberi, Topinambur e Pinoli”
- “Gnocchi alle Lenticchie al Ragù Vegetariano”
- Test di degustazione della produzione svolta

15° MODULO – PANIFICAZIONE: I LIEVITI, LIEVITO MADRE, LIEVITAZIONE E LA PRODUZIONE DEI PANIFICATI

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto di Base
- Lieviti e Lievito Madre
- Lievitazione
- Foggiatura del Pane a filoni da 250gr e da 0,500 kg
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

16° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PRODUZIONE DEI PANIFICATI

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto di Base
- Lievitazione
- Foggiatura dei Panini
- Pagnottina, Panino Farinoso, Panino alle Noci, Panino alle Olive
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

17° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PRODUZIONE DEI PANIFICATI. DIVERSIFICAZIONE E CREAZIONE

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto alla Curcuma
- Preparazione dell'Impasto all'Amaranto e Avena
- Lievitazione
- Foggiatura del Pane a Filoni da 500gr e di Panini da ristorazione
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

Gli esercizi svolti on line ti daranno maggiore capacità di **Apprendere**, e **Assimilare** le Nozioni, Fattori e Metodi inerenti a tutte le materie svolte **Consolidando** la sicurezza nei soggetti trattati, per fare di te un Professionista.

Senza **Sacrifici**, **Dedizione** e **Responsabilità** non può esserci **Professionalità**.

Fai un lavoro che **Ami** e non dovrai lavorare nemmeno un giorno nella **Tua Vita**.



18° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PRODUZIONE DEI PANIFICATI. DIVERSIFICAZIONE E CREAZIONE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto di Base al latte
- Preparazione dell'Impasto al Mais
- Lievitazione
- Foggatura dei Panini al Mais
- Foggatura dei Panini al Latte al Sesamo
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

19° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PRODUZIONE DEI PANIFICATI. DIVERSIFICAZIONE E CREAZIONE

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto per la Schiacciata
- Lievitazione
- Foggatura della Schiacciata Toscana
- Foggatura delle Schiacciatine
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

20° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PRODUZIONE DEI PANIFICATI. DIVERSIFICAZIONE E CREAZIONE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'impasto con Quinoa, Riso, Avena
- Preparazione dell'Impasto al Mais
- Lievitazione
- Foggatura dei Panini e Filoncini
- Foggatura dei Panini al Latte
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

21° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PIZZA

Mattino (9:30-13:00)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto per la Pizza Toscana
- Lievitazione
- Foggatura della Pizza
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

LE FASI DEL CORSO

- Pratici le Lezioni in Aula con il Docente
- Con Le lezioni video registrate continui ad Esercitarti nella pratica
- Inizi lo studio Della Teoria
- Ti eserciti con i Test a Quiz, per apprendere le nozioni, le basi dei soggetti necessari a svolgere la tua Futura Professione
- Svolgi gli esami On line. Ogni esame devi raggiungere il 71% di risposte corrette al fine di avere la padronanza della Materia
- Svolgi il Corso di HACCP
- **Ti Diplomi e prendi le Tue Certificazioni**

...e poi inizi la PROFESSIONE!!!

22° MODULO – PANIFICAZIONE: LA PIZZA



Pomeriggio (14:00-17:30)

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto per la Pizza Verace
- Preparazione dell'Impasto al Mais
- Lievitazione
- Foggiatura della Pizza
- Cottura dei preparati
- Test di degustazione della produzione svolta

23° MODULO – CUCINA: LE BASI DEI SUGHI DI TERRA. I SUGHI DI TERRA CLASSICI

Mattino (9:30-13:00)

- Le basi dei Sughì di Terra
 - Aspetti di Base dei sughì
 - La scelta degli Ingredienti
- La preparazione “*dell'Soffritto all'Italiana*”
- Preparazione e Cottura del “*Ragù alla Bolognese*”
- Il Ragù alla Bolognese, storia e deposito della ricetta in Camera di Commercio
- Diversità su preparazioni diverse della ricetta
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

24° MODULO – CUCINA: APPROFONDIMENTI SULLE BASI DEI SUGHI. I SUGHI DI TERRA TRADIZIONALI

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Le basi dei Sughì di Terra
 - Approfondimenti sulle Basi
- Storia della Amatriciana
- Preparazione e Cottura del sugo “*Amatriciana*”
- Preparazione e Cottura del Sugo “*alla Puttanesca Moderno*”
- Diversità su preparazioni diverse della ricetta Amatriciana
- Test di degustazione della produzione svolta

25° MODULO – CUCINA: LE BASI DEI SUGHI DI PESCE. SUGHI TRADIZIONALI DI MARE

Mattino (9:30-13:00)

- Le basi dei Sughì di Mare
- Pulitura dei Gamberi
- Il Bisque di Gamberi
- Preparazione dei Cubi di Bisque in abbattimento di temperatura
- Linguine al “*Ragù di Gamberi*”
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

26° MODULO – CUCINA: I SUGHI CLASSICI ITALIANI DI MARE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Le basi dei Sughì di Mare
- Scelta per il Fumé di Pesce
- Pulitura del Pesce
- Il fumé di Pesce
- Preparazione dei Cubi di Fumé in abbattimento di temperatura in
- Linguine al “*Ragù del Pescatore*”
- Test di degustazione della produzione svolta





L'Esercitazione è la
Chiave del
Professionalismo.

Più ti eserciti e studi e più
Professionalista diventi.



27° MODULO – CUCINA: LE BASI DELLE ZUPPE DI PESCE

Mattino (9:30-13:00)

- Le basi delle Zuppe di Pesce
- Conoscere le cotture in sequenza del Pesce
- La Preparazione del “Cacciucco”
- Conoscere i Molluschi
- La Preparazione della “Zuppa di Cozze e Vongole con Cubi Croccanti”
- Test di degustazione della produzione svolta

Pausa pranzo (13:00-14:00)

28° MODULO – CUCINA: LE ZUPPE DI PESCE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Le basi delle Zuppe di Mare
- Preparazione del Bisque
- “La Zuppa di Gamberoni con Cubi Croccanti aromatizzati all’Timo”
- “La Zuppa di Gamberoni e Porcini con Cubi Croccanti”
- Test di degustazione della produzione svolta

29° MODULO – CUCINA: LE SALSE. LA SALSA MADRE (BESCIAMELLA). FONDO BRUNO.

Mattino (9:30-13:00)

- Le basi delle salse
- La preparazione del Fondo Bruno
- Il Roux
- Preparazione della “Salsa Madre”
- “Crema addensante per i Sughi e Salse”
- Per Cucina Fusion e Internazionale “Crema alla Mandorla
- Per Cucina Fusion e Internazionale “Crema alla Soia”

Pausa pranzo (13:00-14:00)

30° MODULO – CUCINA: LA SALSE PER ECCELLENZA, LA MAIONESE. LE MAIONESI CREATIVE STELLATE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- La Maionese Classica
- Maionese per piatti stellati: “Alla Curcuma e Soia”, “Vegana”; “Light allo Yogurt Greco”; “al Lime e Arancia”; “alle Fragole e Balsamico”
- Termine della Preparazione del Fondo Bruno

31° MODULO – CUCINA: LE SALSE.

Mattino (9:30-13:00)

- Le basi delle salse
- La preparazione del Fondo Bruno
- Il Roux Classico
- “Roux Aromatizzato al Vino Bianco”
- “Roux Aromatizzato alla Marsala” (ideale per salse di piatti Stellate di Pesce Leggere, Filetto; Coniglio; Animelle)
- “Salsa Panna al Lime e Curry”
- Preparazione del “Coniglio in Salsa alla Marsala”

Pausa pranzo (13:00-14:00)



Il Mondo Lavorativo necessita e ricerca **Personale Qualificato** che sappia svolgere con Professionalità il lavoro del **Cuoco**.

Quando ti presenti il tuo curriculum parla di te e la tua **Conoscenza, Capacità e Abilità di manipolazione pratica** nel lavoro è necessaria al fine di **conquistarti e mantenerti** il posto lavorativo.

Non basta l'impegno e la passione che ci metti, devi avere **Padronanza della Materia Prima**: primo devi conoscere i dati e nozioni che la caratterizzano e secondo avere la capacità pratica del **Saper Fare**.

Un semplice corso di pochi giorni, fatto di poca teoria e pratica **NON** ti fornirà **MAI** questa **CONOSCENZA e ABILITA'**.

32° MODULO – CUCINA: ANTIPASTI DI CREAZIONE MODERNA

Pomeriggio (14:00-17:30)

- L'aspetto moderno degli antipasti. Per una cucina Stellata; per Buffet ed Eventi
- L'Arte del Comunicare "con gli occhi"
- Sfilettatura del Branzino
- Preparazione dalla Crema di Mare
- "I Flan al Branzino in Acqua di Mare"
- "Il Tortino ai Gamberi in Crema di Bisque"
- Preparazione della Crema di Bisque di Gamberi
- "Lo Sformatino di Topinambur in Mousse allo Zafferano"
- Prove di impiattamento: Realizzazione delle preparazioni per impiattare gli antipasti: *Obbiettivo Gusto ed Estetica degli Stellati*

33° MODULO – CUCINA: ANTIPASTI DI CREAZIONE MODERNA

Mattino (9:30-13:00)

- Approfondimenti sugli antipasti i Flan Sformatini e Tortini
- Sfilettatura del Branzino
- Preparazione dalla Crema di Formaggio e Zafferano
- "Flan di Parmigiano su Crema di Zafferano"
- "Il Tortino ai Porcini su White Wine Cream"
- "Lo Sformatino alle Verdure su Mousse di Caponata"
- Prove di impiattamento: Realizzazione delle preparazioni per impiattare gli antipasti: "Obbiettivo Gusto ed Estetica degli Stellati"

Pausa pranzo (13:00-14:00)

34° MODULO – CUCINA: LA FRITTURA

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Frittura con la Pastella
- Conoscere i vantaggi e svantaggi
- Ottenere una Eccellente Frittura
- Conoscere gli Oli per la frittura
- Ossidazione dell'Olio
- "Bocconcini di Baccalà su Vellutata di Pomodoro Fresco"
- "Frittura di Mazzancolle con Farina di Castagne"
- "Frittura di Gamberoni al Cacao Croccante"
- "La maionese Gustosa per il Fritto, al Lime, Paprika e Zenzero"

35° MODULO – CUCINA: LA FRITTURA

Mattino (9:30-13:00)

- Creatività con la Frittura
- Utilizzo di Farine Speciali
- Gli Oli per la frittura
- Alice Fritte al Mais
- Le doppie impanature per rendere la tua Cucina, Stellata
- La Tempura da Ristorante Stellato
- "Tempura Vegetariana di Zucchine, Fiori di Zucca (in stagione) e Carote"
- "Frittura di Gamberoni al Cacao Croccante"

Pausa pranzo (13:00-14:00)



36° MODULO – PASTICCERIA: CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PASTICCERIA CLASSICA

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria parte 1
- La Pasta Frolla. Utilizzo delle farine Speciali nella Pasta Frolla
- Pasta Frolla Classica
- Pasta Frolla Grassa
- Pasta Frolla Magra
- Pasta Frolla Metodo Sabbiato o Sablè
- “Produzione della Frolla Classica”
- Accorgimenti Tecnici
- Produzione della “Crema Pasticcera da Cottura”
- Cottura della “Torta della Nonna”

367° MODULO – PASTICCERIA: CHIMICA DEGLI ALIMENTI E PASTICCERIA MODERNA

Mattino (9:30-13:00)

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria parte 2
- Produzione della Frolla Metodo Sabbiato o Sablè
- Produzione della “Ganasce al Cioccolato”
- Produzione della “Torta alla Ganasce di Cioccolato”
- Creazione e Creatività nella produzione della Frolla
- Personalizzazione delle Torte

Pausa pranzo (13:00-14:00)

38° MODULO – PASTICCERIA: CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DESSERT AL CUCCHIAIO

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria 3
- “Il Flan o Torino dal Cuore Morbido al Cioccolato Fondente”
- “Tortino di Mele”
- Accorgimenti tecnici
- Creazione e Creatività dei Dessert prodotti
- Personalizzazione dei Dessert
- Produzione dei Dessert studiati

39° MODULO – PASTICCERIA: CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DESSERT AL CUCCHIAIO

Mattino (9:30-13:00)

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria parte 4
- “Semifreddo al Croccantino”
- “Panierino di Cheese Cake”
- Accorgimenti tecnici
- Creazione e Creatività dei Dessert prodotti
- Personalizzazione dei Dessert
- Produzione dei Dessert studiati

Pausa pranzo (13:00-14:00)



40° MODULO – PASTICCERIA: CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DESSERT AL CUCCHIAIO; PASTA SFOGLIA, CREMA A CHANTILLY E MILLEFOGLIE



Pomeriggio (14:00-17:30)

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria 5
- “Muffin di Ricotta al Profumo di Vaniglia”
- Pasta Sfoglia
- Millefoglie
- Accorgimenti tecnici
- Creazione e Creatività dei Dessert prodotti
- Produzione della “Pasta Sfoglia”
- Produzione della “Crema a Chantilly”
- Produzione del “Millefoglie”
- Personalizzazione dei Dessert
- Produzione dei Dessert studiati

41° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

MARINATURE E COTTURE SOTTOVUOTO. LE CARNI

Mattino (9:30-13:00)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 1
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati
- Le Marinature
- Le cotture Sottovuoto
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 1. “Agnello Marinato, in Croccantezza su Mousse al Pecorino”
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 2. “Filetto di Maiale Marinato, in Crema di Gorgonzola e granella di Noci”
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte

Pausa pranzo (13:00-14:00)

42° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

MARINATURE E COTTURE SOTTOVUOTO. LE CARNI

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 2
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati
- Le Marinature
- Le cotture Sottovuoto
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 3. “Petto di Anatra Marinato e Caramellato al Miele e Sale di Maldon alla Arancia in Salsa di Arancia”
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 4. “Filetto di Vitello Marinato, Caramellato al Miele di Acacia, in Crema di Soia e Vino Bianco”
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte



43° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

MARINATURE E COTTURE SOTTOVUOTO. IL PESCE

Mattino (9:30-13:00)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 3
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati: il Pesce
- Le Marinature
- Essiccazione 1: Capacità di utilizzo delle essiccazioni come metodo di Aroma ed Estetica
- Le cotture Sottovuoto
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 1. *“Filetto di Salmone con riduzione di Agrume e Polvere d’Oro di Limone”*
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 2. *“Calamaro al Guazzetto su Purea di Pisello Fresco aromatizzato alla Marsala”*
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte

Pausa pranzo (13:00-14:00)

44° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

MARINATURE E COTTURE SOTTOVUOTO. IL PESCE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 4
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati: il Pesce
- Le Marinature
- Le cotture Sottovuoto
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 3. *“Gamberoni al Lime e Grand Manier su Purè di Patate alla Curcuma”*
- Marinatura, Cottura sottovuoto e preparazione del piatto:
 4. *“Baccalà in Crema di Latte con granella di Pistacchio”*
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte

45° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

COTTURE E CREATIVITA’. LA CARNE

Mattino (9:30-13:00)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 5
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati: Le Carni
- Marinatura, Soffritto e Aromatizzazione
- La cottura delle Carni parte 1
- Il Peposo, in diversità anche Stufato, o Brasato al Barolo
- Preparazione, Tecnica e Metodo di cottura del:
 1. *“Il Peposo”*Preparazione, Tecnica e Metodo di cottura del:
 2. *“Filetto Caramellato al Miele e Sale delle Hawaii, in Crema di Tartufo”*
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte

Pausa pranzo (13:00-14:00)



46° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.



COTTURE E CREATIVITA'. LA CARNE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 6
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati: Le Carni
- Marinatura, Soffritto e Aromatizzazione
- La cottura delle Carni parte 2
- Il Magro all'Italiana. Differenze e variabili nelle cotture
- Magro: Differenze nelle preparazioni e l'utilizzo nella cucina stellata
- Preparazione, Tecnica e Metodo di cottura del:
 3. *“Magro al Porto in Salsa di Porcini”*
- Il Lesso. I suoi molteplici aspetti legati alle regioni
- Lesso: Le varie preparazioni nella cucina Stellata
- Preparazione e Metodo del:
 5. *“Lesso rifatto al Topinambur e Bacche di Ginepro, aromatizzato al Brandy”*
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte



47° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

COTTURE E CREATIVITA'. IL PESCE

Mattino (9:30-13:00)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 7
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati: Il Pesce
- Marinatura, Soffritto e Aromatizzazione
- Essiccazione 2: Capacità di utilizzo delle essiccazioni come metodo di Aroma ed Estetica
- La cottura del Pesce parte 1
- Pesce: Differenze nelle preparazioni e l'utilizzo nella cucina stellata
- Preparazione, Tecnica e Metodo di cottura del:
 1. *“Calamaro Ripieno ai Molluschi su Purea di Pomodoro alla Livornese”*
 2. *“Filetto di Baccalà al forno su Purè di Patate al Nero di Seppia, con Polvere di Capperi disidratato”*
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte



Pausa pranzo (13:00-14:00)



I Percorsi **“On line di Specializzazione ITCP”** sono Corsi **Altamente Professionalizzanti**, progettati secondo la Direttiva Europea di Formazione **UNI ISO 29990:2015**. Questo significa che **Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria** ha organizzato e progettato un percorso per l'apprendimento relativo all'istruzione ed alla formazione che si conforma alle **norme Europee**. I percorsi formativi sono ideati dallo Chef, Manager e Imprenditore **Simone Falcini**.

Falcini è Revisore dei conti per Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990:2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012. Lo Chef Falcini è Direttore Didattico di Università, Scuole e Accademie, Presidente e Rappresentante di vari organi istituzionali della Enogastronomia.

48° MODULO – CUCINA: METODOLOGIA DEGLI CHEF STELLATI. LE PREPARAZIONI DEGLI CHEF STELLATI.

COTTURE E CREATIVITA'. IL PESCE

Pomeriggio (14:00-17:30)

- Metodologia degli Chef Stellati parte 8
- Preparazioni e segreti degli Chef Stellati: Il Pesce
- Marinatura, Soffritto e Aromatizzazione
- La cottura del Pesce parte 1
- Pesce: Differenze nelle preparazioni e l'utilizzo nella cucina stellata
- Preparazione, Tecnica e Metodo di cottura del:
 3. *“Filetto di Branzino su Lingua di Patate alla Mediterranea, con Caponatina di Verdurine”*
 4. *“Trancio di Spada su Crema di Piselli su Polvere di Pomodoro Disidratato”*
- Test delle cotture ultimate
- Discussione sulle preparazioni svolte

MODULI TEORICI CON ESERCIZI A TEST ED ESAMI

49° MODULO - SCIENZA DEGLI ALIMENTI

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

50° MODULO - BIOCHIMICA ED INTRODUZIONE ALLA CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

51° MODULO – CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

52° MODULO – IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLO QUALITA'

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

53° MODULO – FONDAMENTI DI ECONOMIA E MARKETING

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple



54° MODULO - INTRODUZIONE E STORIA DEL VINO

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

55° ZUCCHERI, OSMOSI E FERMENTAZIONE ALCOLICA

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

56° LIEVITATO, ENZIMI, PECTINE E VINIFICAZIONE

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

57° SCHEMI DI VINIFICAZIONE, ACIDITA', POLIFENOLI, PARAMETRI FISICI DEL VINO

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

58° MALATTIE GENERALI E ALTERAZIONE DEL VINO

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

59° VINI DA TAVOLA, FRIZZANTI, LIQUOROSI, SPUMANTI; ENOTECNIA SPECIALE

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple

60° ENOTECNIA SPECIALE; PRODUZIONI ALCOLICHE

- Esercitazione Quiz a domande Multiple
- Esami con Quiz a domande Multiple





Senza Conoscenza nel Management, Marketing e Food Cost NON può esserci una attività Ristorativa di SUCCESSO!



**Certificati!
Certifica la Tua Competenza,
Diplomi riconosciuti a livello nazionale ed europeo**



61° MODULO – PRODUZIONI VEGETALI

- Esercitazione Quiz a domande Multiple

- Esami con Quiz a domande Multiple

62° MANAGEMENT, FOOD COST E MENU'

- Esercitazione Quiz a domande Multiple

- Esami con Quiz a domande Multiple

63° ALLERGENI

- Conoscere le intolleranze Alimentari
- Classificazione degli allergeni
- Rischi per la salute
- Responsabilità del Cuoco
- Norme di riferimento. Sanzioni
- Leggere le etichette

- Esercitazione Quiz a domande Multiple

- Esami con Quiz a domande Multiple

• **TESI FINALE**

• **CONSEGNA DEI DIPLOMI E CERTIFICATI**

