Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria – La Tua Scuola di Alta Specializzazione

CORSO CUOCO PROFESSIONISTA

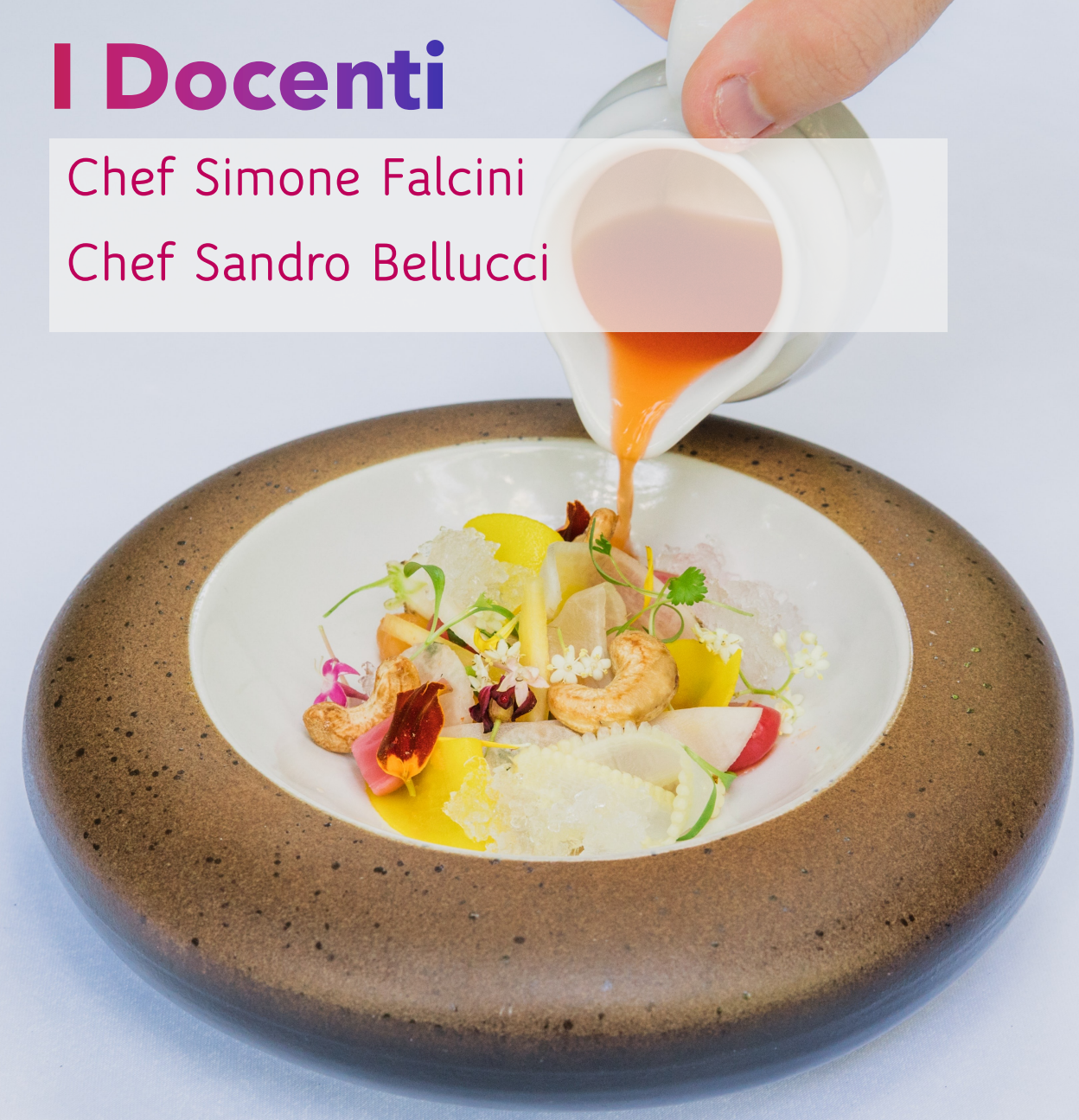
Per diventare uno Cuoco di Successo!

ITCP

I Docenti

Chef Simone Falcini

Chef Sandro Bellucci



Simone Falcini

Giudice e Conduttore del Migliore Chef Italia.
Direttore Didattico della Scuola.
30 locali aperti in 30 anni, tra ristoranti e pasticcerie.
Ti aspetta per trasmetterti tutta la sua esperienza.

Sandro Bellucci

Svolge la professione di Cuoco dal 1983.
Da Oltre 10 anni svolge docenza.
E' da anni l'Executive Chef di Simone falcini.
Giudice 2° stagione Il Migliore Chef Italia.
Una garanzia per chiunque desideri diventare un futuro Pasticcere Professionista.

I Docenti

Chef Daniel Rios

Chef Raimondo De Luca

Daniel Rios

Docente da anni per Corsi Professionali di Cuoco presso Milano.
Chef da oltre 10 anni.
Insegnante di corsi di formazione.
Docente di Istituto Alberghiero.
Pronto a trasmetterti la sua Passione e Tecnica.

Raimondo De Luca

Docente da anni per Corsi Professionali di Pasticcere e Cuoco.
Consulente Chef a fianco dello Chef Simone svolge da anni Consulenza Ristorativa e di Panificazione Professionale.

I Numeri del Corso Cuoco Professionista

Durata del Corso e Orari

- 9 settimane + 400 ore di stage (a scelta)
- Orari:
  Mattina dalle 09:00 alle 13:00
  - Pausa Pranzo
  Pomeriggio dalle 14:00 alle 18:00
- Il Sabato e la Domenica si svolge a Empoli

Certificazioni e Riconoscimenti Ricevuti

- Diploma di Cuoco Professionista
- Certificato delle Abilità Acquisite rilasciato da ASSOIP – Registro Italiano delle Professioni
- Inserimento nel Registro Italiano delle Professioni come Consulente Cuoco
- 2 Certificati HACCP in italiano e inglese.
  Valido su tutto il territorio Nazionale e paesi in U.E.

Percorsi di Pratica

- 152 Prove Pratiche di Piatti e Dessert d'Autore
- Prove di Impiattamento in Estetica
- Prove di Impiattamento in Creatività
- Pratiche di Marinatura
- Pratiche di Sottovuoto
- Pratiche di Conservazione
- Pratiche di Marinatura

Materiali Didattici

- Il volumi del Corso Cuoco
- Libro di Scienze degli Alimenti
- Biochimica ed Introduzione alla Chimica degli Alimenti
- Chimica degli Alimenti
- Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità
- Fondamenti di Economia e Marketing
- Produzioni Vegetali
- Management, Food Cost e Menù
- Allergeni
- Libro di Enologia

Scopri il Percorso

1° Giornata

Presentazione del Corso, Scopo ed Obiettivi;
Il Riso ed i Primi Piatti

Il Brodo; Risotto Mantecato ai Gamberi, Arancia e Zafferano; Risotto alla Zucca, Parmigiano e Pinot; Risotto al Salmone, Topinambur, Bacche Rosa; Spaghetti alla Carbonara; Linguine Risottate al Pomodorino e Vongole Veraci.

2° Giornata

La Pasta Fresca Italiana Classica, come strumento per crearsi una identità. 1° parte

Tagliatelle; Fettuccine; Fatti Male; Tagliolini; Tortellini; Tortelloni; Ravioli; Tordelli; Sugo di Cinta; Sugo al Pomodoro; Pesto di Menta e Noci; Latte di Soia; Pistacchi, estratto di Basilico.

Proiettati verso il Successo!

3° Giornata

La Pasta Fresca Italiana Classica, come strumento per crearsi una identità. 2° parte

Gnocchi Classici; Gnocchi Veloci; Gnocchi al Pomodoro; Gnocchi agli Spinaci; Sugo al Ragù di Mare; Sugo alla crema di Ricotta; Sugo al Pecorino e Mais; Sugo al Burro, Acciughe ed Essenza di Salvia; Salsa alla Fonduta di Parmigiano; Sugo ai Gamberi, Topinambur e Pinoli.

4° Giornata

La Panificazione ed i Prodotti Panificati per la Ristorazione, come strumento per crearsi una identità

Filoni di Pane; Panini Classici; Panino alle Noci; Panino alle Olive; Filoncino; Panini Integrali; al Sesamo; Schiacciatine; Panini ai Semi di Papavero; Pizza Toscana; Pizza in Teglia.

Proiettati verso il Successo!

5° Giornata

Le basi della Cucina Italiana. Sughi e Salse per una produzione Stellata.

Soffritto all'Italiana; Ragù alla Bolognese; Sugo "Amatriciana"; Sugo "alla Puttanesca Moderno"; Bisque di Gamberi; Pulitura dei Crostacei e del Pesce; Fumè, Bisque; Linguine al "Ragù del Pesce Povero"; Linguine al "Ragù di Gamberi"; La Preparazione della "Zuppa di Cozze e Vongole con Cubi Croccanti"; "La Zuppa di Gamberoni e Porcini con Cubi Croccanti"; Il Fondo Bruno; Il Roux Classico; "Roux Aromatizzato al Vino Bianco"; Preparazione della Salsa Madre; "Salsa Panna al Lime e Curry"; "Crema addensante per i Sughi"; Preparazione dalla Crema di Mare; "I Flan al Branzino in Acqua di Mare"; "Il Tortino ai Gamberi in Crema di Biscuit"; Preparazione della Crema di Biscuit di Gamberi; "Lo Sformatino di Topinambur in Mousse allo Zafferano"

Proiettati verso il Successo!

6° Giornata

Le fritture ed i metodi degli Stellati. Norme igienico sanitarie e antinfortunistica come strumento di guadagno e di successo. Norme igienico sanitarie e antinfortunistica.

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"; "Bocconcini di Baccalà su Vellutata di Pomodoro Fresco"; "Frittura di Mazzancolle con Farina di Castagne"; Norme igienico sanitarie e antinfortunistica 1° PARTE.

7°Giornata

Le Tecniche e Metodologie di preparazione e cottura degli Chef Stellati.

Norme igienico sanitarie e antinfortunistica come strumento di guadagno e di successo 2° PARTE. Marinature. Cotture in Sottovuoto. Marinatura dell'Agnello; "Agnello Marinato, in Croccantezza su Mousse al Pecorino"; "Petto di Anatra Marinato e Caramellato al Miele e Sale di Maldon alla Arancia in Salsa di Arancia"; "Filetto di Vitello Marinato, Caramellato al Miele di Acacia, in Crema di Soia e Vino Bianco"; "Filetto di Salmone con riduzione di Agrume e Polvere d'Oro di Limone"; "Calamaro al Guazzetto su Purea di Pisello Fresco aromatizzato alla Marsala"; "Gamberoni al Lime e Grand Manier su Purè di Patate alla Curcuma"

Conoscenza, Competenza e Abilità

Studio, esercitazioni ed esami, uno strumento per apprendere efficacemente

8° Giornata

Le Carni ed i Pesci. Conoscerne le diversificazioni nelle preparazioni degli Chef Stellati.

"Il Peposo"; "Filetto Caramellato al Miele e Sale delle Hawaii, in Crema di Tartufo"; "Magro al Porto in Salsa di Porcini"; "Calamaro Ripieno ai Molluschi su Purea di Pomodoro alla Livornese"; "Filetto di Baccalà al forno su Purè di Patate al Nero di Seppia, con Polvere di Cappero disidratato"; "Filetto di Branzino su Lingua di Patate alla Mediterranea, con Caponatina di Verdurine"

9° Giornata

La Pasticceria nella Ristorazione. Norme igienico sanitarie e antinfortunistica come strumento di guadagno e di successo.

Frolla Classica; "Crema Pasticcera da Cottura"; "Torta della Nonna; Frolla Metodo Sabbiato o Sablè; "Ganasce al Cioccolato"; Torta alla Ganasce di Cioccolato"; Flan o Torino dal "Cuore Morbido al Cioccolato Fondente"; "Tortino di Mele"; "Semifreddo al Croccantino"; "Panierino di Cheese Cake";

Conoscenza, Competenza e Abilità

Studio, esercitazioni ed esami, uno strumento per apprendere efficacemente

Alla Fine del Corso

- Ogni studente dovrà preparare un piatto.
Avrà a disposizione 40min. Dovrà scegliere un piatto a proprio piacere. 1 sola portata.
Dovrà approvvigionarsi le materie prime
- **Lo studente durante il percorso formativo avrà a disposizione i test di autovalutazione per prepararsi all'esame finale,**
nella piattaforma di studi.
- Foto di Rito e Consegna del Diploma.

Conoscenza, Competenza e Abilità

Studio, esercitazioni ed esami, uno strumento per apprendere efficacemente

Il Percorso didattico dell'I.T.C.P. prevede anche visite guidate nelle eccellenze del territorio a scopo didattico per le seguenti formazioni.

- **Azienda Molitoria:**

  piena comprensione delle fasi di macinazione, l'utilizzo dei suoi scarti e le caratteristiche che contraddistinguono ogni tipo di grano.

- **Azienda Vinicola:**

  apprendere la fase produttiva del vino e i suoi abbinamenti nella cucina Italiana.

- **Azienda Olearie:**

  sviluppare una esperienza multisensoriale per apprendere le note aromatiche dell'Olio.

- **Azienda di ingrosso delle Carni Bovine:**

  l'importanza del taglio delle carni ed i suoi utilizzi in cucina.

Percentuale di Successo Lavorativo con un Corso Professionale

In virtù dei dati raccolti, in anni di esperienza, per trovare lavoro è fondamentale analizzare le esigenze di mercato (cioè cosa ricercano le aziende, quali i requisiti professionali richiesti).

Quindi ci siamo adoperati per progettare una formazione professionale adeguata che crei una figura specifica di settore (a una offerta di lavoro specifica bisogna rispondere con una preparazione specifica di settore), e cosi è nato il:

Corso da Cuoco Professionista

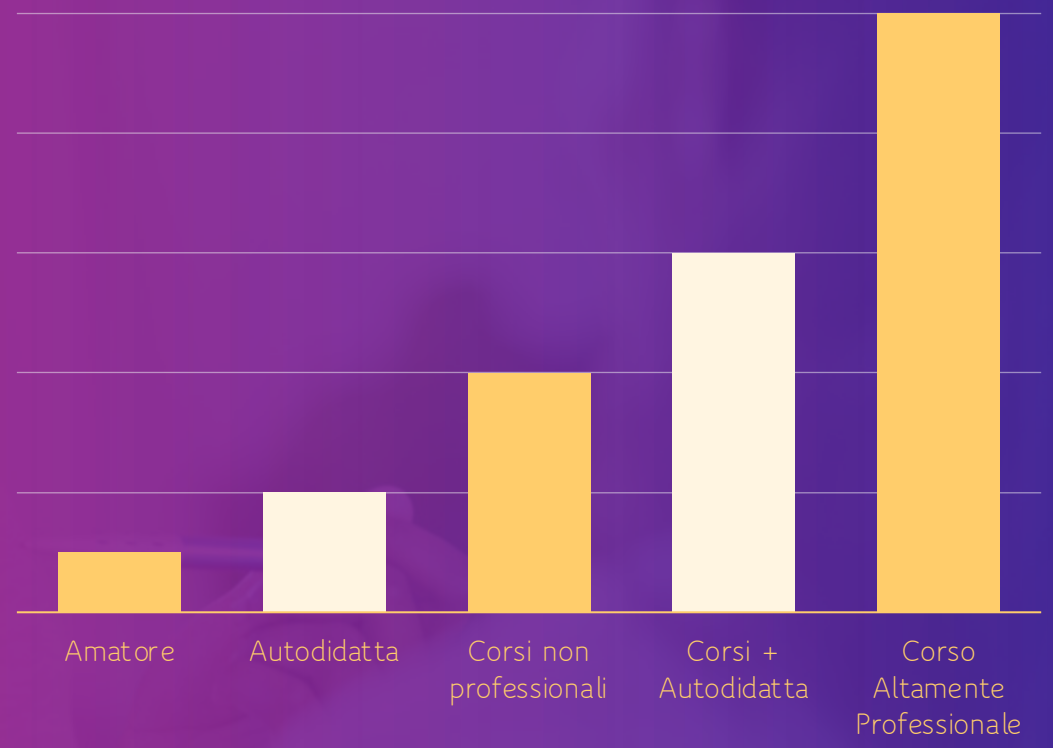
Non è un comune corso, ma un percorso studiato da un esperienza maturata sul campo. E' progettato dallo Chef Simone Falcini che vanta oltre 30 ristoranti avviati. Studiato per chi desidera proiettarsi in un ambito professionale lavorativo di alto livello.

Il successo dello Chef non è dovuto a *''fattori di Casualità''* ma si muove su specifiche certezze e assodate.

La Conoscenza, l'Abilità ed infine la Competenza, si acquisiscono principalmente da chi ha sperimentato, sbagliato e si è migliorato nel percorso della Cucina.

Questo corso ti fornirà gli strumenti per diventare un Cuoco **di Successo.**

Quanto conta la Tua Formazione



Perché frequentare il corso di Cuoco Professionista

Know How

Migliorare la Conoscenza dei Prodotti e di Scienze della Alimentazione

Technique and Technology

Conoscere Tecniche e Tecnologie

Food&Beverage Cost

Migliorare la capacità di rendere profitti e stabilire il Menù Vincente

Manual skills

Acquisire Manualità e Capacità nelle produzioni

Marketing & Communication

Conoscere come applicare il Marketing e la Comunicazione Vincente

Success in the Profession

Acquisire la Capacità di ottenere Successo nella professione di Cuoco

Libera la Tua Creatività

Con il Corso di Cuoco Professionista

Corso Cuoco Professionista

Ti aspettiamo in Classe!

Chef Simone Falcini

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

segreteria@istitutoitalianodellacucina.it

375.650.7778