



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione



Corso Cuoco Professionista senza Glutine

Modalità On Line

1° Modulo

Introduzione alla Celiachia. Il riso 1° parte

- Professionalizzante di: Cuoco Specializzato Senza Glutine
- 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"

2° Modulo

Introduzione alla Celiachia. Il riso 2° parte

- 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"

INDIRIZZO

Via di Ponzano n° 24
Empoli 50053 – Firenze Italia

SEDE

Toscana : Firenze

TELEFONO

375 650 7778

EMAIL

segreteria@istitutoitalianodellacucina.it

SITO WEB

www.istitutoitalianodellacucina.it



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

IL CORSO IN NUMERI

- Corso Certificato

700 ore di Formazione

63 Moduli di Formazione

(48 moduli + 15 Moduli di studio Teorici)

32 Materiali di Studio Totali

16 libri in PDF

24 Esercitazioni On Line

24 Esami On Line

1 Tesi Finale

1 Corso On line HACCP

1 Stage Curriculare di 400 ore

(facoltativo dello studente)

3° Modulo

Cucina: Preparazioni Pasta Fresca e Derivati 1° Parte

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

4° Modulo

Cucina: Preparazioni Pasta Fresca e Derivati 2° Parte

- La Pasta Fresca Italiana Colorata
- Gli impasti senza glutine
- Impasto agli Spinaci
- Impasto al Pomodoro
- Impasto alla Barbabietola
- Tagliatelle, Fettuccine, Fatti Male, Tagliolini

5° Modulo

Cucina: Preparazioni Pasta Fresca e Derivati 3° Parte

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

6° Modulo

Cucina: Preparazioni Pasta Fresca e Derivati 4° Parte

- 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)



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

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.

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

7° Modulo

Come: Muoversi Con La Celiachia E Norme Di Riferimento.

Il Segreto del Sugo Alla Carbonara.

- 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"

8° Modulo

Accorgimenti Tecnici. Marketing. 1° parte

- 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.

Creatività Delle Preparazioni

- Gli impasti
- La Pasta Fresca Italiana Ripiena
- Impasto Classico con Grano Saraceno
- Il ripieno dei Ravioli
- Il ripieno dei Tordelli
- Preparazione delle carni di Cinghiale
- "I Ravioli di Pecorino e Noci al Pesto di Menta"
- "I Tordelli Lucchesi al Ragù Bianco di Cinta Senese al Coltello"



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

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.

Senza Sacrifici, Dedizione e

Responsabilità non può esserci

Professionalità.

Fai un lavoro che Ami e non dovrai

lavorare nemmeno un giorno

nella Tua Vita.

10° Modulo

Cucina: Preparazioni Pasta Fresca E Derivati Ripieni.

Creatività Delle Preparazioni – Sugo Di Cacciagione.

- Gli impasti
- La Pasta Fresca Italiana Ripiena
- Impasto con Farina di Castagne
- Impasto alla Barbabietola
- 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”

11° Modulo

Cucina: Preparazioni Di Gnocchi – Sughì Di Terra

- 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 ”

12° Modulo

Cucina: Preparazioni Di Gnocchi – Sughì Di Pesce

- 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”



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

LE FASI DEL CORSO

- Con **le lezioni 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. **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

13°Modulo

Cucina: Preparazioni Di Gnocchi Creativi – Sughì Di Pesce

- 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”

14° Modulo

Cucina: Preparazioni Di Gnocchi Creativi- Sughì Vegetariani E Di Pesce

- 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 di Lenticchie al Ragù Vegetariano”

15° Modulo

Panificazione: I Lieviti, Lievito Madre, Lievitazione e la Produzione Dei Panificati

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



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

**L'Esercitazione è la Chiave
del Professionismo.**

**Più ti eserciti e studi e più
Professionista diventi**



16° Modulo

Panificazione: La Produzione Dei Panificati

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto di Base
- Lievitazione
- Foggatura dei Panini
- Pagnottina, Panino Farinoso, Panino alle Noci, Panino alle Olive
- Cottura dei preparati

17° Modulo

Panificazione: La Produzione Dei Panificati.

Diversificazione e Creazione 1° parte

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

18° Modulo

Panificazione: La Produzione Dei Panificati.

Diversificazione e Creazione 2° Parte

- 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



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

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 ti 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 ABILITÀ

19° Modulo

Panificazione: La Produzione Dei Panificati.

Diversificazione e Creazione 3° Parte

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto per la Schiacciata
- Lievitazione
- Foggiatura della Schiacciata Toscana
- Foggiatura delle Schiacciatine
- Cottura dei preparati

20° Modulo

Panificazione: La Produzione Dei Panificati.

Diversificazione e Creazione 4° Parte

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'impasto con Quinoa, Riso, Avena
- Preparazione dell'Impasto al Mais
- Lievitazione
- Foggiatura dei Panini e Filoncini
- Foggiatura dei Panini al Latte
- Cottura dei preparati

21° Modulo

Panificazione: La Pizza 1° parte

- Gli impasti senza glutine
- Preparazione dell'Impasto per la Pizza Toscana
- Lievitazione
- Foggiatura della Pizza
- Cottura dei preparati



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

22° Modulo

Panificazione: La Pizza 2° parte

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

23° Modulo

Cucina: Le Basi Dei Sugh Di Terra. I Sugh Di Terra Classici

- Le basi dei Sugh di Terra
 - Aspetti di Base dei sugh
 - 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

24° Modulo

Cucina: Approfondimenti Sulle Basi Dei Sugh. I Sugh Di Terra Tradizionali

- Le basi dei Sugh 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





Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

I Percorsi “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 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.

25°Modulo

Cucina: Le Basi Dei Sughì Di Pesce. Sughì Tradizionali Di Mare

- 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”

26° Modulo

Cucina: I Sughì Classici Italiani Di Mare

- 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
- Linguine al “Ragù del Pesce Povero”

27° Modulo

Cucina: Le Basi Delle Zuppe Di Pesce

- 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”

28°Modulo

Cucina: Le Zuppe Di Pesce

- Le basi delle Zuppe di Mare
- Preparazione del Biscuit
- “La Zuppa di Gamberoni con Cubi Croccanti aromatizzati al Timo”
- “La Zuppa di Gamberoni e Porcini con Cubi Croccanti”



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

29° Modulo

Cucina: Le Salse. La Salsa Madre (Besciamella). Fondo Bruno.

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

30° Modulo

Cucina: La Salse Per Eccellenza, La Maionese.

Le Maionesi Creative Stellate

- 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.

- 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”





Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

32° Modulo

Cucina: Antipasti Di Creazione Moderna 1° parte

- 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 Biscuit"
- Preparazione della Crema di Biscuit di Gamberi
- "Lo Sformatino di Topinambur in Mousse allo Zafferano"
- Prove di impiattamento: Realizzazione delle preparazioni per impiattare gli antipasti: "Obiettivo Gusto ed Estetica degli Stellati"

33° Modulo

Cucina: Antipasti Di Creazione Moderna 2° parte

- 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: "Obiettivo Gusto ed Estetica degli Stellati"

34° Modulo

Cucina: La Frittura 1° parte

- 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"





Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

35° Modulo

Cucina: La Frittura 2° parte

- 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”

36° Modulo

Pasticceria: Chimica Degli Alimenti E Pasticceria Classica

- 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”

37° Modulo

Pasticceria: Chimica Degli Alimenti E Pasticceria Moderna

- 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





Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

Senza Conoscenza del
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



38° Modulo

Pasticceria: Chimica Degli Alimenti E Dessert al Cucchiaino 1°parte

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria parte 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 Cucchiaino 2°parte

- 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

40° Modulo

Pasticceria: Chimica Degli Alimenti E Dessert Al Cucchiaino; Pasta Sfoglia, Crema A Chantilly E Millefoglie

- Basi di Chimica degli alimenti nella Pasticceria parte 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



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

41° Modulo Cucina: Metodologia degli Chef Stellati. Le Preparazioni degli Chef Stellati. Marinature e Cotture Sottovuoto. Le Carni 1° parte

- 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”



42° Modulo Cucina: Metodologia degli Chef Stellati. Le Preparazioni degli Chef Stellati. Marinature e Cotture Sottovuoto. Le Carni 2° parte

- 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”



43° Modulo Cucina: Metodologia Degli Chef Stellati. Le Preparazioni degli Chef Stellati. Marinature E Cotture Sottovuoto. Il Pesce 1° parte

- 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. “Calamario al Guazzetto su Purea di Pisello Fresco aromatizzato alla Marsala”



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

44° Modulo Cucina: Metodologia Degli Chef Stellati. Le Preparazioni degli Chef Stellati. Marinature E Cotture Sottovuoto. Il Pesce 2° parte

- 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"

45° Modulo Cucina: Metodologia Degli Chef Stellati. Le Preparazioni Degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. La Carne 1° parte

- 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"



46° Modulo Cucina: Metodologia Degli Chef Stellati. Le Preparazioni Degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. La Carne 2° parte

- 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 Stallata
- Preparazione e Metodo del:
 4. "Lesso rifatto al Topinambur e Bacche di Ginepro, aromatizzato al Brandy"



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

59° Modulo - Vini Da Tavola, Frizzanti, Liquorosi, Spumanti; Enoteca Speciale

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

60° Modulo - Enotecnia Speciale; Produzioni Alcoliche

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

61° Modulo - Produzioni Vegetali

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

62° Modulo - Management, Food Cost E Menù

- 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



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

51° Modulo - Chimica degli Alimenti

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

52° Modulo - Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità

- 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 - Intruduzione e Storia Del Vino

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

55° Modulo - Zuccheri, Osmosi e Fermentazione Alcolica

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

56° Modulo - Lievitato, Enzimi, Pectine e Vinificazione

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

57° Modulo - Schemi Di Vinificazione, Acidità, Polifenoli, Parametri Fisici Del Vino

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

58° Modulo - Malattie Generali ed Alterazione Del Vino

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

47° Modulo Cucina: Metodologia Degli Chef Stellati. Le Preparazioni degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. Il Pesce 1° parte



Istituto Italiano
della Cucina e Pasticceria
Scuola di Alta Specializzazione

- 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 Capperò disidratato"

48° Modulo Cucina: Metodologia Degli Chef Stellati. Le Preparazioni degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. Il Pesce 2° parte

- 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"

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