



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

2016

ALTA
RISTORAZIONE

CORSO DI ALTA
RISTORAZIONE
A VENEZIA

CORSO DI ALTA RISTORAZIONE: DA COMMIS DI CUCINA A MODERNO CAPOPARTITA

Il corso è rivolto preferibilmente a diplomati in possesso di qualifica triennale con esperienza di almeno 3 anni (anche con contratto stagionale) e diplomati in possesso di diploma di maturità quinquennale con esperienza lavorativa almeno biennale nel settore (anche con contratto stagionale) e con età minima di 20 anni, che abbiano già operato nel settore della ristorazione e che ambiscano ad una crescita professionale che da commis di cucina li porti a raggiungere la posizione di Chef capo partita.

L'ammissione al corso sarà valutata a insindacabile giudizio dei docenti del corso stesso.

I

Il corso si terrà

dal 15 febbraio all'11 marzo 2016

Durata del percorso formativo

4 settimane, con frequenza dal lunedì al venerdì per l'intera giornata

(dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00) con la possibilità di pernottare, gratuitamente, presso la stessa struttura

Sede del corso

Compagnia della Vela – San Giorgio - Venezia

La cauzione del corso ammonta a € 300,00

La domanda di iscrizione alla selezione per la partecipazione al corso è scaricabile dal sito www.ebt.ve.it

CONTENUTI DEL CORSO

L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

Il corso mira ad approfondire l'utilizzo dei principali strumenti e le più moderne attrezzature messe a disposizione del cuoco, con l'esame della struttura stessa della cucina: il layout dell'ambiente di lavoro e le modalità che devono essere utilizzate per la disposizione e l'organizzazione della cucina stessa.

- **Organizzazione degli ambienti di conservazione degli alimenti;**
- **La figura del cuoco: comportamento e portamento della figura professionale e le relazioni con i colleghi;**
- **I principali tagli della carne e del pesce;**
- **Le basi della cucina italiana** (In primis le salse madri, i fondi, le vellutate di pesce, fumetto di pesce, bisque di pesce, besciamella, pomodoro. Si tratteranno poi le minestre, le paste, i sughi ed il ragù, tipici della nostra cucina, secondo le modalità di preparazione tradizionali).
- **Tecniche di disosso delle carni;**
- **Cucina italiana e regionale;**
- **La cucina salutistica e vegetariana;**
- **La cucina fusion;**
- **Finger food;**
- **Il pane;**
- **Le basi della pasticceria;**
- **Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, etc);**
- **Il cioccolato;**
- **Le nuove tecniche di cottura;**
- **Creazione di menu per alberghi e ristoranti**
- **Food cost;**
- **Analisi sensoriale: Abbinamenti cibo-vino;**
- **Elementi di HACCP.**

**Ente Bilaterale Territoriale Unitario
del settore turismo della provincia di Venezia**

Via delle Industrie 19/C - 30175 Marghera Venezia

Tel. 041/5093133 Fax. 041/5093085

e-mail: info@ebt.ve.it - www.ebt.ve.it