



## Cucina 1°livello

Il corso di cucina base avrà la durata di **24** ore suddivise in 8 lezioni da 3 ore (**dalle 15.00 alle 18.00** mentre i giorni sono da individuare). La sede del corso è: IPSIA "G. FERRARIS" - **IGLESIAS**.

Ai corsisti che seguiranno il corso verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- ricettario
- divisa
- tessera socio

### IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: il mondo della cucina, attrezzature, utensili e termini tecnici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>finger-food (canapè al limone; calzoni fritti ;arancini di riso; gamberi al melone; torta pasqualina; spiedini di crespelle)</b></li> </ul>
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione delle portate, regole e consigli pratici Lezione pratica antipasti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carpaccio di polipo con verdure croccanti, noci e miele</b></li> <li>• <b>Sformatino di patate con tonno e olive</b></li> </ul>
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei primi piatti a base di farinacei, regole e consigli pratici Lezione pratica <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sformato di riso freddo con gazpacho</b></li> <li>• <b>Calamarata di pasta con mollica</b></li> <li>• <b>Pasta prettata con cozze in sfoglia di melanzane</b></li> </ul>
Lezione n°4 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione gnocchi e crespelle, regole e consigli pratici Lezione pratica: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tagliatelle al filetto con cesto di polenta</b></li> <li>• <b>Cannelloni con ragù di verdure</b></li> <li>• <b>Ravioli al pesto con patate e scampi</b></li> </ul>
Lezione n°5 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei secondi a base di pesce, regole e consigli pratici Lezione pratica <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cannoli di orata al lardo su crema parmantier</b></li> <li>• <b>Polipetti affogati su barchette di patate e scarola</b></li> </ul>
Lezione n°6 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei secondi a base di carne, regole e consigli pratici Lezione pratica <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hamburger di carne mista su crostone di pane (pommes frites)</b></li> <li>• <b>Mezzelune di vitello con provola e funghi misti, (patate duchessa)</b></li> </ul>
Lezione n°7 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: classificazione dei dessert, regole e consigli pratici <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Profittolores al cioccolato</b></li> <li>• <b>Crostata di frutta fresca</b></li> </ul>
Lezione n°8 dalle 15:00 alle 18:00	<b>Elaborazione e sviluppo</b> di un menù <i>finger food</i> su presentazione di un buffet di benvenuto

**I partecipanti** realizzeranno le ricette oggetto della lezione mettendo alla prova la loro abilità, **sempre sotto la supervisione dello chef/docente**. Ogni incontro prevede un momento teorico (spiegazione degli ingredienti e delle ricette), uno pratico e per finire l'assaggio dei piatti preparati.

#### I COSTI:

Il costo del corso di **Cucina 1°livello** è di **300,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a **100,00 €** e poi saldare alla prima lezione i restanti **200,00 €**