

SCUOLA DI CUCINA



*Realizzato da
Tina*

Scuola di Cucina

ORGANIZZIAMO CORSI

- ▼ ACCADEMICI
- ♣ PROFESSIONALI
- ♣ AMATORIALI
- ♣ PASTICCERIA
- ♣ PIZZA
- ♣ SALA
- ♣ VINO

I nostri corsi sono gli unici che, pur svolgendosi a distanza, sono completi e ben strutturati in quanto prevedono un approfondito studio della scienza dell'alimentazione, realizzazioni culinarie, preparazione e cottura di piatti tipici regionali. Lo studio sarà supportato da alcuni DVD, da alcuni libri di cucina regionale e permetteranno lezione dopo lezione di raggiungere quella sicurezza che è alla base del successo.

LA NOSTRA SCUOLA PERMETTE DI:

Diventare un grande chef

Stimolare la creatività

Conseguire un titolo universitario

Affinare la manualità

Trovare facilmente impiego

Sviluppare la fantasia



Cuoco



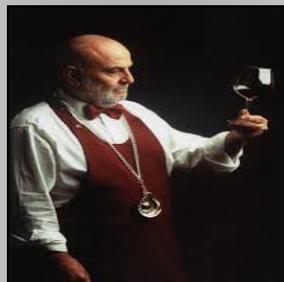
Pizzaiolo



Pasticcere



Sommelier



Il corso di cucina consente di acquisire tutte quelle conoscenze necessarie per diventare giorno dopo giorno un grande chef. Le lezioni saranno tenute da illustri maestri ; il tirocinio sarà svolto in ristoranti famosi.

Il corso di pasticceria oltre a garantire un inserimento sicuro nel mondo del lavoro, sviluppa la fantasia e la creatività e richiede una buona dose di pazienza e propensione al sacrificio.

Fare il pizzaiolo significa avere una buona conoscenza degli impasti, delle farine, dei lieviti, del tipo di oli e del dosaggio degli stessi. La scuola, oltre a garantire tutto questo, si preoccuperà di inserire gli allievi nel mondo del lavoro.

Il corso prevede di far acquisire la capacità di saper analizzare i vari tipi di vino per descriverne l'aspetto, il profumo e il gusto. Si passerà poi alla lettura delle etichette, si insegnerà come stappare una bottiglia e come servire il vino in tavola.