

# Corso di Cucina

*"Elementi di Cucina Classica Italiana"*

# Corso di Cucina

## "Elementi di Cucina Classica Italiana"

### Il programma

### Iscrizione :

#### Docenti :

Luca Viola  
Regional Manager

Giorgio Garau Unit manager  
membro di A.M.I.R.A. sez. Milano

Mauro Mazzola " Executive Chef "  
membro di Federazione Italiana Cuochi sez.Milano

Vito Nolè " Executive Chef "  
medaglia d'argento cuoco di Lombardia 2010  
Federazione Cuochi Milano

Davide Della Torre " Sous Chef "  
membro di Federazione Italiana Cuochi sez.Milano

Antonio d'Agnelli Unit manager  
Sommelier professionista AIS sez. Milano  
Associazione Italiana Sommelier

Il progetto prevede la realizzazione di un percorso didattico improntato sulle preparazioni di pietanze provenienti dal panorama gastronomico Italiano, con lezioni comprendenti una parte teorica ed una di realizzazione pratica degli argomenti trattati. La parte conclusiva di ogni modulo del corso prevederà nozioni e degustazioni su abbinamento vini / pietanze.

Il corso sarà formato da 6 moduli di 2 / 3 lezioni di 3 ore ciascuno dalle ore 18.30 alle ore 21.30

#### 1° modulo

Giovedì 23 Sett Presentazione | Cenni e approccio alla terminologia di cucina / visita Ristorante e della Cucina

#### 2° modulo

Lunedì 27 Sett Antipasti I: Le Tartine - Le Insalate - Le sfoglie

Giovedì 30 Sett Antipasti II: Le Terrine - I Carpacci

#### 3° modulo

Lunedì 4 Ott Primi Piatti: Le Paste fredde - due sughi di mare e due sughi di terra - Il Riso

Giovedì 7 Ott Primi Piatti: Le Polente - Le Creme - Le Zuppe

#### 4° modulo

Lunedì 11 Ott Secondi Piatti: Il Pesce i vari tipi di pesce, la pulizia, la preparazione base, conservazione / ricette

Giovedì 14 Ott Secondi Piatti: Il Pesce le ricette

Lunedì 18 Ott Secondi Piatti: La Carne i vari tipi di carne, i tagli, la preparazione base

#### 5° modulo

Giovedì 21 Ott Dessert

Sabato 25 Ott Visita guidata ad una cantina dell'Oltrepò pavese / buffet di fine corso

#### 6° modulo

Lunedì 11 Ott Il Servizio in tavola: Mise en Place e tipologie di servizio italiano / francese / inglese \*

Quota d'iscrizione al corso di  
" Elementi di cucina Classica italiana ":

Intero corso \* : E 300,00 Iva inclusa

Lezione singola \* frazione di modulo :  
E 30,00 Iva inclusa

La quota è comprensiva delle seguenti voci :

- Materiale didattico
- dispense argomenti trattati / blocco / penna
- Camicie, grembiule e cappello monouso per lezioni di laboratorio
- Dispositivi di protezione individuale per le lavorazioni di cucina
- Cena frugale al termine di ciascun modulo e degustazione vini
- Attestato di partecipazione al corso
- La prova del cuoco \*\* : 4 ore in staff durante una giornata di lavoro tipo in uno dei nostri ristoranti
- Visita guidata in una cantina dell'Oltrepò con buffet fine corso

\* Il minimo partecipanti per modulo o frazione è di 25 unità.

\*\* Attraverso un sorteggio tra i partecipanti

Partenza in pullman da piazza Sforza, 13 – contributo spese di E 10,00