



**PROGRAMMAZIONE CORSO DI CUCINA BASE**  
**DURATA DI 6 GIORNI**  
**MASSIMO 3 PARTECIPANTI**

**PARTE TEORICA**

- Brigata di Cucina
- La divisa professionale
- Le cotture classiche

**PARTE PRATICA**

- I Tagli delle Verdure e le Cotture
- I fondi di cottura classici e gli addensanti ( Roux)
- Minestrone, Zuppe, Creme, Vellutate
- Le salse Madri: Pomodoro e Variati, Beschamella, Salse Composte
- Pasta Fresca all' Uovo e Ripiena
- Realizzazione delle Farce
- I Risotti Carne, Pesce, Verdure e le mantegature
- La Pulizia del Pesce e la sfilettatura
- Le cotture del Pesce - Frittura e al forno
- Pulizia dei Crostacei e dei molluschi
- La carne - Disossare la carne,
- Realizzazione delle Scaloppine, Involtino, Rotolato ecc.

**-DURANTE IL CORSO VERRA' FORNITA LA DIVISA PROFESSIONALE DA CUOCO.**

**-A FINE CORSO VERRA' CONSEGNAO ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE RISTOWORLD ACADEMY DI CUCINA BASE DI 30 ORE.**

**LA DURATA DEL CORSO E' DI 5 ORE PER 6 GIORNI**

**IL COSTO DEL CORSO PER UNA SINGOLA PERSONA E' DI 900 EURO**

**SE I PARTECIPANTI SONO 2 O 3 IL COSTO E' DI 700 EURO**

**POSSIBILITA' DI FINANZIAMENTO E SCONTISTICA SU GRUPPI DI PERSONE**