

5° edizione del corso di qualifica “Aiuto Cuoco ”

Un “corso qualificante” di alta cucina destinato ai giovani che non lavorano né sono inseriti all'interno di un percorso di formazione, per offrire loro l'opportunità di imparare un mestiere: l'aiuto cuoco.

Insegnanti d'eccezione, sono lo Chef Aldo Marchionni e Sabrina Tuzi della Degusteria del Gigante di San Benedetto del Tronto in collaborazione con l'Accademia Chefs

Il nostro obiettivo è formare giovani con competenze spendibili sul mercato del lavoro, in grado di valorizzare **i prodotti enogastronomici di qualità del territorio**, di saperli conoscere e cucinare secondo la loro stagionalità, per realizzare sia menù di qualità della tradizione, sia ricette innovative, avvalendosi della professionalità di grandi chef”.

Il corso, alla sua quinta edizione, si svolgerà in 12 settimane, da dicembre a marzo,

Il progetto denominato ‘Cibo, qualità ed equità: un percorso formativo per creare occupazione’ vuole promuovere uno stile di vita sano ed economico, sfatando il binomio secondo cui la qualità del cibo e della ristorazione è solo ad alto costo”.

Al'interno del percorso formativo gli allievi svolgeranno un stage formativo con le strutture convenzionate con l'accademia Chefs tra le quali: Attico, Bistrot Kursal, Ristorante Il Pescatore, Porto Baloo, Degusteria del Gigante, La cascina dei ciliegi, hotel Calabresi, Hotel Jerry, Hotel , Hotel Bernard, Il Rustichello.

Durante il percorso formativo verranno sviluppati i seguenti argomenti: **le tecnologie della ristorazione, norme giuridiche e sicurezza sul lavoro, regole pratiche di igiene**, scienza dell'alimentazione, elementi di **merceologia e la gestione operativa dell'ambiente di cucina, Preparazione degli antipasti, torte salate, salse composte, brodo e consommé, decorare i primi piatti, preparazione della pasta all'uovo, pasta al forno, bollire e cuocere al vapore, amalgamare, mescolare e montare, il pesce tecniche di preparazione, tecniche di cottura, ricette con pesce azzurro, molluschi, pesci di maggiori dimensioni, pesci conservati, molluschi e crostacei, pulizia e filettatura del pesce, la carne rossa, il pollame e le carni bianche i vari tagli e loro uso, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, arrostitire al forno, le erbe aromatiche e le spezie, verdure in pastella le verdure tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolatura, l'arte di friggere, modalità di guarnizione dei piatti, preparazione di ricette che prevedono diversi tagli e tipi di preparazione, i dolci dimostrazione delle principali tecniche e realizzazione di alcune ricette, enologia e degustazione di vini, pasticceria e cake design.**

Ad ogni corsista verrà rilasciata la certificazione di **qualifica professionale** di “**aiuto cuoco**”, riconosciuta su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi della legge 845/78 e permette l'accesso a concorsi pubblici e a tutte le selezioni per le posizioni legate al settore pubblico come mense di asili, ospedali, aziende, università, comuni, province, regione, oltre alle possibilità d'impiego offerte dal settore privato.

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi alla segreteria dell' Accademia Chefs c/o Erresseproject, al numero tel. 347.9232472