

# San Benedetto del Tronto. CORSO “AIUTO CUOCO”

Un “corso qualificante” di alta cucina destinato ai giovani e meno giovani che sono alla ricerca di lavoro nel settore della ristorazione. La professione di aiuto cuoco è tra le più richieste nel settore del Turismo.

Insegnanti d'eccezione, sono lo Chef Aldo Marchionni, Sabrina Tuzi della Degusteria del Gigante, Vittorio Cameli 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 settima edizione, si svolgerà in 10 settimane, a partire da marzo 2015 a giugno 2015 a San Benedetto del Tronto.

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

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. 329.6291069

LA DIREZIONE