



VOUCHER FONDO FOR.TE - Tecniche di taglio e i fondi



INIZIO CORSO: lunedì 24 ottobre 2022

durata: 6 ore

Il corso è finanziato al 100% per il personale delle aziende aderenti al Fondo For.te. con un massimo di 50 dipendenti.

Docente: Alberto Basso, chef del ristorante Tre Quarti.

La cucina non è fatta solo di materie prime, ma anche di tecniche e strumenti, e uno degli strumenti fondamentali in cucina sono i coltelli.

In questo corso pratico partirete dai fondamentali della scelta dei coltelli più adatti per i diversi alimenti ed acquisirete le diverse tecniche di taglio professionale per la carne, il pesce e le verdure per essere più efficienti in cucina, evitando inutili sprechi, e per preparare piatti più gradevoli.

Nell'ottica zero sprechi, al termine del corso con gli alimenti utilizzati nella fase di taglio imparerete a preparare i fondi di cottura.

La scheda di adesione è da restituire compilata a: info@esacformazione.it

Obiettivi:

Obiettivo del corso è trasferire le principali tecniche di taglio per preparare piatti visivamente gustosi con zero sprechi delle materie prime ed imparare a preparare i fondi.

Contenuti:

- La scelta dei coltelli ottimali
- Tecniche di taglio delle verdure: Julienne, Chiffonade, Brunoise, Jardiniere, Macedonia
- Tecniche di taglio della carne
- Sfilettatura del pesce

Calendario

Lunedì 24 ottobre 2022

9.00-13.00 / 13.30-15.30

Destinatari:

Il corso è dedicato ai lavoratori dipendenti dei Pubblici Esercizi.