



ISTITUTO ITALIANO DELLA CUCINA E PASTICCERIA

CORSO CUOCO PROFESSIONISTA

Per diventare un Cuoco di Successo!



I Numeri del Corso di Cuoco Professionista

Durata del Corso e Orari

- 9 settimane + 400 ore di stage (a scelta)
- Sabato/ Domenica si svolge a Empoli, Firenze

Orari

- Mattina dalle 9:00 alle 13:00
- pausa pranzo
- Pomeriggio dalle 14:00 alle 18:00

Percorso di Pratica

- 152 Produzioni di Piatti e Dessert d'Autore
- 15 moduli di studi Teorici
- Prove di Creatività
- 22 esami
- 2 compiti online

Conclusione con Esame Finale



Certificazione e Riconoscimenti Ricevuti

- Diploma di Riconoscimento ITCP
- Certificato Tecnico EQF3/ EQF5 Rilasciato da *Unitelematica Leonardo da Vinci*
- Diploma di Cuoco Professionista di 900 ore Certificate
- Diploma 1° livello Sommelier ITCP
- Inserimento nel Registro Italiano delle Professioni ASSOIP come Consulente Cuoco e Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale
- 2 Certificati HACCP in italiano e inglese. Valido su tutto il territorio Nazionale e paesi in U.E.

Materiali Didattici

- I volumi del Corso Cuoco
- Libro di Scienze degli Alimenti
- Biochimica ed Introduzione alla Chimica degli Alimenti
- Chimica degli Alimenti
- Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità
- Fondamenti di Economia e Marketing
- Produzioni Vegetali
- Management, Food Cost e Menù
- Allergeni
- Libro di Enologia



Scopri le Giornate

1° Giornata

**Presentazione del Corso, Scopo ed Obiettivi,
Il Riso ed i primi piatti**

Il Brodo; Risotto Mantecato ai Gamberi, Arancia e Zafferano; Risotto alla Zucca, Parmigiano e Pinot; Risotto al Salmone, Topinambur, Bacche Rosa; Spaghetti alla Carbonara; Linguine Risottate al Pomodorino e Vongole Veraci.

2° Giornata

**La Pasta fresca Italiana classica, come
strumento per crearsi un identità - 1° parte**

Tagliatelle, Fettuccine, Fatti male, Tagliolini, Tortellini, tortelloni, Ravioli, Tordelli, Sugo di Cinta, Sugo di pomodoro, Pesto di menta e noci, Latte di soia, Pistacchi, Estratto di Basilico.



3° Giornata

La Pasta Fresca Italiana Classica, come strumento per crearsi un identità - 2° parte

Gnocchi Classici, Gnocchi veloci,
Gnocchi al pomodoro, Gnocchi agli
spinaci, Sugo al ragù di mare, Sugo alla
crema di ricotta, Sugo al Pecorino e
Mais, Sugo al burro, Acciughe ed
Essenza di salvia, Salsa alla fonduta di
Parmigiano, Sugo ai gamberi,
Topinambur e Pinoli.



4° Giornata

La Panificazione ed i prodotti panificati per la ristorazione, come strumento per crearsi una identità

Filoni di Pane; Panini Classici; Panino alle Noci; Panino alle Olive; Filoncino; Panini Integrali; al Sesamo; Schiacciatine; Panini ai Semi di Papavero; Pizza Toscana; Pizza in Teglia

5° Giornata

Le basi della Cucina Italiana. Sughì e salse per una produzione Stellata.

Soffritto all'Italiana; Ragù alla Bolognese; Sugo "Amatriciana"; Sugo "alla Puttanesca Moderno"; Bisque di Gamberi; Pulitura dei Crostacei e del Pesce; Fumè, Bisque; Linguine al "Ragù del Pesce Povero"; Linguine al "Ragù di Gamberi"; La Preparazione della "Zuppa di Cozze e Vongole con Cubi Croccanti"; "La Zuppa di Gamberoni e Porcini con Cubi Croccanti"; Il Fondo Bruno; Il Roux Classico; "Roux Aromatizzato al Vino Bianco"; Preparazione della Salsa Madre; "Salsa Panna al Lime e Curry"; "Crema addensante per i Sughì"; Preparazione della Crema di Mare; "I Flan al Branzino in Acqua di Mare"; "Il Tortino ai Gamberi in Crema di Biscuit"; Preparazione della Crema di Biscuit di Gamberi; "Lo Sformatino di Topinambur in Mousse allo Zafferano"



6° Giornata

Le frittiture ed i metodi degli Stellati, norme igienico sanitarie e antinfortunistica come strumento di guadagno e di successo.

Crema di Formaggio e Zafferano; "Flan di Parmigiano su Crema di Zafferano"; "Il Tortino ai Porcini su White Wine Cream"; "Lo Sformatino alle Verdure su Mousse di Caponata"; "Bocconcini di Baccalà su Vellutata di Pomodoro Fresco"; "Frittura di Mazzancolle con Farina di Castagne"; Norme igienico sanitarie e antinfortunistica - 1° Parte.

7° Giornata

Le Tecniche e Metodologie di preparazione e cottura degli Chef Stellati

Norme igienico sanitarie e antinfortunistica come strumento di guadagno e di successo - 2° Parte. Marinature. Cotture in Sottovuoto. Marinatura dell'Agnello; "Agnello Marinato, in Croccantezza su Mousse al Pecorino"; "Petto di Anatra Marinato e Caramellato al Miele e Sale di Maldon alla Arancia in Salsa di Arancia"; "Filetto di Vitello Marinato, Caramellato al Miele di Acacia, in Crema di Soia e Vino Bianco"; "Filetto di Salmone con riduzione di Agrume e Polvere d'Oro di Limone"; "Calamaro al Guazzetto su Purea di Pisello Fresco aromatizzato alla Marsala"; "Gamberoni al Lime e Grand Manier su Purè di Patate alla Curcuma"



8° Giornata

Le carni ed i pesci, conoscerne le diversificazioni nelle preparazioni degli Chef Stellati.

“Il Peposo”; “Filetto Caramellato al Miele e Sale delle Hawaii, in Crema di Tartufo”; “Magro al Porto in Salsa di Porcini”; “Calamaro Ripieno ai Molluschi su Purea di Pomodoro alla Livornese”; “Filetto di Baccalà al forno su Purè di Patate al Nero di Seppia, con Polvere di Capperò disidratato”; “Filetto di Branzino su Lingua di Patate alla Mediterranea, con Caponatina di Verdurine”

9° Giornata

La Pasticceria nella Ristorazione.

Frolla Classica; “Crema Pasticcera da Cottura”; “Torta della Nonna; Frolla Metodo Sabbiato o Sablè; “Ganasce al Cioccolato”; Torta alla Ganasce di Cioccolato”; Flan o Torino dal “Cuore Morbido al Cioccolato Fondente”; “Tortino di Mele”; “Semifreddo al Croccantino”; “Panierino di Cheese Cake”;



Conoscenza, Competenza e Abilità

Studio, esercitazioni ed esami.

Uno strumento per apprendere efficacemente

Alla fine del Corso, ogni studente dovrà preparare un piatto a proprio piacere

Lo studente avrà a disposizione 40min per preparare una sola portata e dovrà approvvigionarsi delle materie prime della sua portata.

- Lo studente durante il percorso formativo avrà a disposizione i test di autovalutazione per prepararsi all'esame finale, nella piattaforma di studi.

Foto di Rito e Consegna del Diploma.



Corso di Cuoco Professionista



Perché scegliere il corso di Cuoco Professionista ITCP



Know How

Migliorare la conoscenza dei Prodotti
E di Scienze della Alimentazione



Technique and Technology

Conoscere Tecniche e Tecnologie



Food e Beverage Cost

Migliorare la capacità di rendere
profitti e stabilire i prodotti vincenti



Manual Skills

Acquisire Manualità e Capacità
Nelle produzioni



Marketing e Communication

Conoscere come applicare il Marketing
e la Comunicazione Vincente



Success in the Profession

Acquisire la capacità di ottenere
Successo nella Professione di
Pasticcere



Ti aspettiamo in Classe!

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Email: segreteria@istitutoitalianodellacucina.it

Telefono: 375 6507778

Corso di Cuoco Professionista