

CUCINA

- Conoscenze generali e terminologia tecnica. La cucina tradizionale, regionale e moderno-creativa
- La cucina delle Regioni d'Italia: condimenti, erbe e spezie, salse, antipasti caldi e freddi, salumi insaccati, paste fresche, secche e ripiene, riso, gnocchi, polente, carni bianche e rosse, selvaggina, prodotti ittici, verdure, funghi, tartufi (in stagione), formaggi
- Preparazione dei principali piatti regionali

PASTICCERIA

- Paste secche e lievitate, creme di base, meringhe, lavorazione del cioccolato
- Preparazione di torte, dolci e pasticcini tradizionali
- Dolci al cucchiaio per la ristorazione

PANIFICAZIONE

- Tecniche di lievitazione e di lavorazione del pane
- Grissini, focacce e pizze

GELATERIA

- Preparazione base per gelati e sorbetti
- Le torte gelato e i semifreddi
- I sorbetti nella cucina moderna

CANTINA

- Il territorio italiano e la viticoltura
- I principali vitigni, la vinificazione, i metodi di conservazione
- I vini da tavola, D.O.C., D.O.C.G. nelle realtà territoriali
- La degustazione: metodologia, terminologia, analisi delle sensazioni
- L'abbinamento piatto-vino
- Tecniche di servizio e di conservazione

RISTORANTE

- Il concetto di ristorazione in Italia. La trattoria, la pizzeria, il ristorante tipico e tradizionale. Tecniche di servizio
- Degustazione del cibo: metodologia, terminologia, analisi delle sensazioni
- Ricerca del gusto tipico e tradizionale
- L'arte del ricevere e del servizio
- Impostazione e metodologia nella conduzione del ristorante italiano

MERCEOLOGIA

- I prodotti tipici: caratteristiche, valori nutrizionali, inserimento nelle diete. Tecniche di lavorazione
- Visita alle zone di coltivazione e di produzione, a laboratori artigianali e a grandi industrie conserviere

LINGUA ITALIANA

- Nozioni essenziali di lingua e grammatica italiana
- Conversazioni di gruppo

Il tipo di ricette eseguite varia in base alla stagionalità e reperibilità del prodotto. Il numero delle ricette eseguite dipende dal loro grado di difficoltà e, nel caso di lezione di tipo pratico, anche dalla preparazione degli studenti partecipanti al corso e dalla loro velocità di esecuzione.