

CORSO MASTER

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 e 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.

VINO

- _ I territori di produzione italiani e la viticoltura.
- _ Collocazione dei principali vitigni italiani e diversi sistemi di vinificazione.
- _ Denominazioni: I.G.T., D.O.C., D.O.C.G. (dal 2009, reg. 479/2008, definite D.O.P. e I.G.P).
- _ La degustazione: terminologia, metodo, analisi sensoriali.
- _ L'abbinamento cibo-vino: terminologia e metodo, visualizzazione grafica delle prove pratiche.
- _ Criteri di conservazione del vino e tecniche di servizio.

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.