Accademia del Gusto

CORSI DI CUCINA

PROGRAMMAZIONE
APRILE-GIUGNO
2023

CONTATTI

Via Newton 34/36/40
Zona Pratacci
52100 Arezzo

Tel: 0575 350755
Mail: formazione@confcommerciofiar.it
Web: www.accademiadelgustoarezzo.it
www.formazionefiar.it

L'Accademia cresce!

L'Accademia del Gusto di Arezzo è la scuola di formazione per le attività ristorative e ricettive creata dalla Confcommercio della provincia di Arezzo. Nata nel 2002 presso Villa Occhini, nel 2018 si è trasferita nella nuova sede di via Newton 34, in zona Pratacci.

Oggi può quindi contare su uno spazio polifunzionale di oltre 400 metri quadrati, ampio e ben attrezzato, adatto ad ospitare corsi, esercitazioni pratiche e stage legati al mondo della ristorazione.

Aree di lavoro

LABORATORIO DI CUCINA

con venti postazioni singole per gli allievi, disposte davanti alla postazione dello chef docente e dotate di tutti gli strumenti necessari per cucinare

LABORATORIO DEMO (DIMOSTRATIVO)

con trenta posti per osservare frontalmente le preparazioni del docente

AULA DIDATTICA

per le lezioni di teoria, dotata delle più moderne attrezzature multimediali

Completano l'ambiente una luminosa hall di ingresso e due spogliatoi.

L'edificio è dotato di un comodo parcheggio ed è facilmente raggiungibile anche per chi viene da fuori città.

Molti i corsi in programma, tenuti da docenti di comprovata esperienza: dai percorsi brevi e monotematici, pensati per i neofiti assoluti o per gli appassionati di cucina che desiderano imparare i segreti degli chef in maniera divertente e coinvolgente, fino ai percorsi di aggiornamento o di formazione pensati per i professionisti del settore, che desiderano affinare le proprie tecniche.

Insomma, all'Accademia del Gusto ce n'è davvero per tutti i gusti!.

Al termine di ogni corso viene rilasciato un attestato di partecipazione.

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo.

BARMAN&BARTENDER

DOCENTE

Mattia Pozzi

DURATA

8 INCONTRI

4 ORE

FREQUENZA

1/2 VOLTE A SETTIMANA

DATE

11/04/2023 – 17/04/2023

18/04/2023 – 02/05/2023

08/05/2023 – 09/05/2023

15/05/2023 – 23/05/2023

ORARIO

14.30/18.30

COSTO

€350+ IVA

BARMAN&BARTENDER

Una visione completa sull'attività di barman, tecniche di miscelazione, costruzione aperitivi, cocktail internazionali, vini, spumanti, distillati, aperitivi analcolici, guarnizioni e gestione della postazione bar

CONTENUTI

- Studio degli ingredienti, attrezzatura e bicchieri
- Origine dei White Spirits
- Nascita e sviluppo del Whiskey nel mondo
- Vini spumanti, champagne e l'utilizzo della miscelazione
- La genesi dei Vermouth e amari
- Alla scoperta dei Brandy e dei Cognac
- Merceologia e creazione di prodotti analcolici
- Piccolo contest finale

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

PASTA FRESCA
livello avanzato

DOCENTE

Donatella Chiavini

DURATA

4 INCONTRI

10 ORE

FREQUENZA

1 VOLTA A SETTIMANA

AULE

AULA LABORATORIO

DATE

11/04/2023 – 18/04/2023

02/05/2023 – 09/05/2023

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€120+ IVA

PASTA FRESCA
livello avanzato

Sei sicuro che la pasta fresca non abbia più segreti per te? Potremo stupirti con nuove tipologie di pasta, ripieni e nuovi metodi di chiusure; impara nuove ricette regionali per fare un viaggio del gusto tutto italiano!

CONTENUTI

- Tecniche di cottura: in forno e classica
- Impasti: classici, colorati e aromatizzati
- Pasta ripiena: scrigni, barchette, caramelle, gnocchi,
- fagottino di lasagna, spoja lorda, corzetti
- Topic regionali e di fantasia della Chef: balansoni emiliani, casoncelli bergamaschi,
- tortelli piacentini con la coda

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

COTTURE ALTERNATIVE

DOCENTE

Alberto Cenni

DURATA

4 INCONTRI

10 ORE

FREQUENZA

1 VOLTA A SETTIMANA

AULE

AULA DIMOSTRATIVA

DATE

02/05/2023 - 09/05/2023

16/05/2023 - 24/05/2023

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€120+IVA

COTTURE ALTERNATIVE

Sei stanco di usare la solita padella e vuoi scoprire metodi di cottura alternativi? Questo è il corso che fa per te! Scoprirai tutto su: cotture in Delta T, pentola a pressione elettrica, affumicatura, microonde e altro ancora!

CONTENUTI

- Ricette e segreti per utilizzare cotture alternative e creare piatti dall'antipasto al dolce
- Pentola a pressione elettrica
- Affumicatura
- Cotture in Delta T
- Cottura in microonde
- Marinature in sottovuoto

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

ABC DELLA PASTICCERIA

DOCENTI

F. Ferrantino - M. Ghiori

DURATA

8 INCONTRI

20 ORE

FREQUENZA

2 VOLTE A SETTIMANA

AULA

AULA DIMOSTRATIVA e

AULA LABORATORIO

DATE

03/05/2023 – 04/05/2023

10/05/2023 – 11/05/2023

15/05/2023 – 16/05/2023

31/05/2023 – 01/06/2023

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€300+ IVA

GRATUITO PER CHI VERSA EBTT

ABC DELLA PASTICCERIA

Il corso ideale per chi vuole scoprire i segreti un vero mastro pasticcere. Preparazioni classiche, creme semplici, complicate e guarnizioni belle e appetitose non saranno più un problema per te!

CONTENUTI

- Le materie prime e le tecniche di lavorazione e cottura
- Frolla per crostate, Frolla sabbiata
- Pasta Choux, crema pasticcera e di accompagnamento
- Pasta lievitata, pan di spagna, pasta sfoglia, torte varie
- Semifreddi, bavaresi, mousse

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

PANE E DOLCI gluten free

DOCENTE

Rossana del Santo

DURATA

3 INCONTRI

7,5 ORE

FREQUENZA

1 VOLTA A SETTIMANA

AULE

AULA DIMOSTRATIVA

DATE

11/05/2023

18/05/2023

25/05/2023

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€100+IVA

PANE E DOLCI gluten free

Ma chi l'ha detto che la cucina debba per forza essere noiosa e monotona soprattutto per chi soffre di intolleranze alimentari? Questo corso ti offre consigli, idee e ricette per creare pane, dolci e lievitati Gluten Free sfiziosi ed invitanti.

CONTENUTI

- Conoscenza delle materie prime, farine, amidi e addensanti naturali
- Stuzzichini appetitosi per buffet sfiziosi
- Pane, panini, focacce
- Crackers friabili
- Biscotti gustosi
- Dolci fantasia
- Ricette base per i celiaci più golosi che faranno innamorare tutti!

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

PANE, GRISSINI E FOCACCE

DOCENTI

R. Farinelli - M. Ghiori

DURATA

5 INCONTRI

14 ORE

FREQUENZA

2 VOLTE A SETTIMANA

AULA

AULA LABORATORIO

DATE E ORARIO

17/05/2023 - 18/05/2023 dalle 20.00 alle 22.30

24/05/2023 - 25/05/2023 31/05/2023 dalle 19.45 alle 22.45

COSTO

€150+IVA

PANE, GRISSINI E FOCACCE

Impara a sfornare il pane fatto in casa, a creare deliziosi panini per hamburger, baguette e focacce per un risultato perfetto.
Saprai selezionare gli ingredienti giusti migliorando le tecniche di preparazione, lievitazione e cottura.

CONTENUTI

- Utilizzo corretto di lieviti e metodo di lievitazione
- Grissini, Cracker
- Panini colorati
- Pane toscano
- Baguette
- Bun (pane per hamburger)
- Focaccia classica/ focaccia genovese
- Ciabatta

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

DOLCI ESTIVI AL CUCCHIAIO

DOCENTE

Donatella Chiavini

DURATA

4 INCONTRI

10 ORE

FREQUENZA

1 VOLTA A SETTIMANA

AULA

AULA DIMOSTRATIVA

DATE

22/05/2023-29/05/2023

05/06/2023-12/06/2023

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€120+IVA

DOLCI ESTIVI AL CUCCHIAIO

I dolci al cucchiaio sono uno sfizio al quale difficilmente si può resistere. Durante questo corso avrai la possibilità di realizzare delle ricette che stupiranno i tuoi ospiti!

CONTENUTI

- Cos'è il dessert al cucchiaio
- Le basi, gli abbinamenti
- Decorazione, presentazione
- Creme alternative, torta mimosa
- Cheesecake rivisitata
- Coppette fantasia
- Dessert estivi golosi e invitanti

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
AREZZO

CUCINA MEDITERRANEA

DOCENTE

Fabio Ferrantino

DURATA

4 INCONTRI

10 ORE

FREQUENZA

1/2 VOLTE A SETTIMANA

AULA

AULA LABORATORIO e

AULA DIMOSTRATIVA

DATE

23/05/2023-30/05/2023

06/06/2023 - 07/06/2023

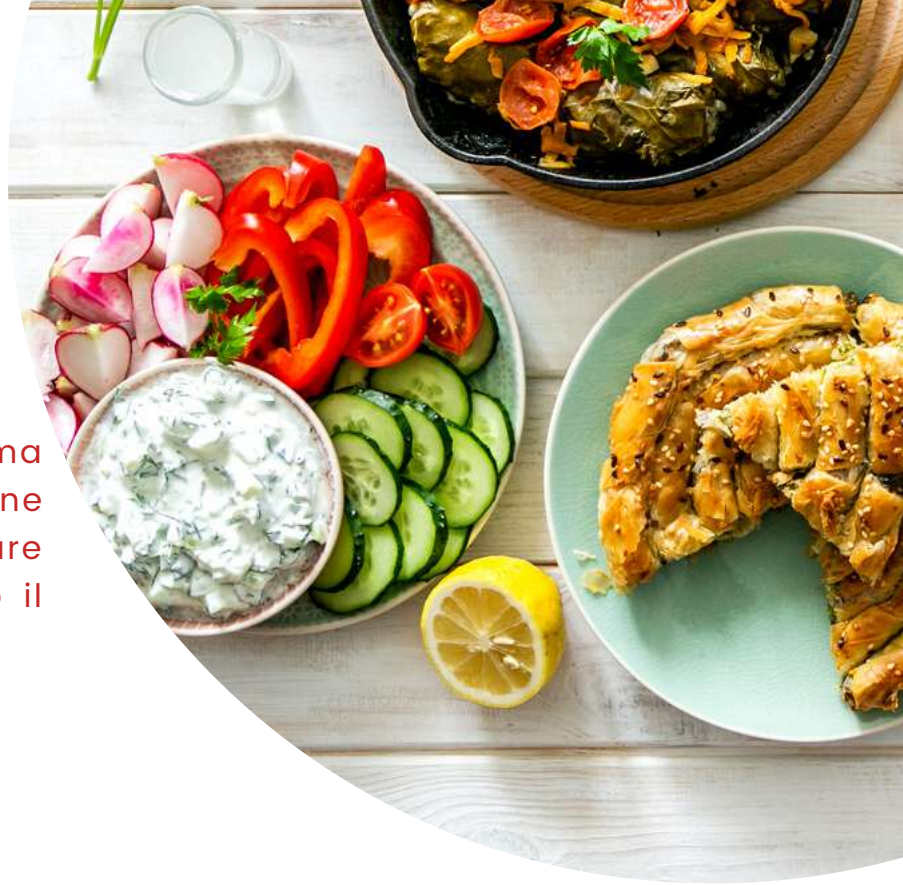
ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€120+IVA

CUCINA MEDITERRANEA



Basato sull'uso di cereali, legumi, frutta, verdura fresca, olio di oliva, ma anche di carne e pesce, imparerai a preparare gustose ricette italiane e internazionali ispirate alla dieta mediterranea, un modello alimentare che riscuote grande successo ed è sempre più apprezzato in tutto il mondo.

CONTENUTI

- Preparazioni piatti tipici italiani della dieta mediterranea
- Un viaggio europeo passando per la Grecia e la Spagna
- Esempi: Pita Gyros , salsa Tzatziki, Paella, Empanadas
- Utilizzo appropriato delle spezie in cucina

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
AREZZO

REGALA UN CORSO DI FORMAZIONE!

SCEGLI, TRA QUELLI PROPOSTI DALLA NOSTRA AGENZIA, IL PERCORSO FORMATIVO CHE TI SEMBRA PIÙ ADATTO ALLA PERSONA E ALL'OCCASIONE E NOI PENSEREMO A CONFEZIONARTI UNO SPECIALE PACCHETTO REGALO CONTENENTE LA SCHEDA DEL CORSO

Accademia del Gusto
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
AREZZO

Accademia del Gusto

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
AREZZO