

# 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.

## Date e orario:

19|20|26|27 marzo - 2|3|9|10|16|17 aprile dalle 19.45 alle 22.45

**Docente:** M. Pozzi

**Costo:** 350 €+IVA

## 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

## Pizza: tecnica e arte

### livello base



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.

## Date e orario:

19|20|26|27 marzo - 2|3|9|10 aprile dalle 20.00 alle 22.00

**Docenti:** R. Farinelli - R. Pancini

**Costo:** 180 €+IVA

## Contenuti

- Dal chicco di grano alla farina
- Lieviti e batteri
- Metodologie di impasto
- Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- Costruzione di una ricetta
- Pizza classica
- Pizza in pala/teglia
- Pizza napoletana
- Pizza Dolce, Pizza Gourmet

## CERCHI UN REGALO SPECIALE MA NON HAI IDEE?



**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

## Sede e contatti



Sede corsi: Via Newton, 34 - Arezzo

Sede uffici: Via XXV Aprile 12 - Arezzo



0575 350755 - 335 6384642



formazione@confcommerciofiar.it



www.accademiadelgustoarezzo.it



Scopri di più sui nostri corsi



## Corsi di cucina

*per passione per lavoro*

*per divertimento*

Programmazione  
gennaio-marzo  
2024

# Salse, sughi e condimenti



Utilizzate nella pasta, nelle carni, nelle verdure e nel pesce, salse, sughi e condimenti sono tra gli elementi portanti della cucina italiana e internazionale. Stuzzicanti, colorati, saporiti e gustosi, hanno il compito di esaltare il gusto dei piatti, di creare contrasti di sapori, di valorizzare i singoli ingredienti di una portata.

## Date e orario:

29|31 gennaio - 5|7 febbraio dalle 20.00 alle 22.30

**Docente:** D. Chiavini

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 120€ + IVA

## Contenuti

- . Salse e sughi vari a base di pomodoro, bianchi, con verdure, con formaggi, a base di pesce o carne
- . Condimenti e sughi di accompagnamento per pasta, carne, pesce e crostini
- . Fantasia e idee per sughi facili, veloci e ricchi di gusto.

# Abc in cucina



Sei appassionato di cucina, ma ti mancano le basi? Questo è il corso ideale per imparare a selezionare gli ingredienti migliori (dalle verdure a carne e pesce), usare le giuste tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti e, perché no, anche mettere in pratica qualche trucco da vero chef!

## Date e orario:

12|15|19|20|26|29 febbraio - 7|11 marzo dalle 20.00 alle 22.30

**Docenti:** D. Chiavini - R. Farinelli - M. Ghiori

**Aula:** dimostrativa e laboratorio

**Costo:** 350€ + IVA

## Contenuti

- . Antipasti veloci, sfiziosi e fritti per i tuoi ospiti
- . Pasta fresca: tagliatelle, tagliolini, maltagliati, gnocchi di patate
- . Pane e focaccia fatti in casa
- . Preparazioni di piatti a base di carni
- . Preparazioni di piatti a base di pesce
- . Tutto sulle uova: uovo in camicia, frittata, omelette, poché, crepes
- . Dolce con prodotti di stagione

# Pizza livello avanzato



Dalla scelta e dalla realizzazione dei lieviti Biga e Poolish, alla metodologia giusta di impasto, all'uso della fermentazione spontanea: in questo corso avanzato avrai tutte le nozioni per incrementare la tua conoscenza sulla vera pizza italiana!

## Date e orario:

26|27 febbraio - 4|5 marzo 19.45 alle 22.45

**Docente:** R. Farinelli

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 120€+IVA

## Contenuti

- Realizzazione di Biga e Poolish
- Lavorazioni con macchine professionali
- Impasti con l'uso di pre-impasti (biga e poolish)
- Fermentazione spontanea

# Street food vegano



Vuoi goderti il cibo street food vegano a casa tua stupendo i tuoi ospiti ma senza rischiare di sbagliare ingredienti? Questo è il corso adatto a te! Vegano non è rinuncia ma scoperta.

## Date e orario:

23|30 gennaio - 5|12 febbraio dalle 20.00 alle 22.30

**Docente:** A. Cenni

**Aula:** dimostrativa

**Costo:** 120€ + IVA

## Contenuti

- . Ricette e consigli per utilizzare al meglio le materie prime
- . La stagionalità dei prodotti
- . Vegan Kebab
- . Burger hotel dog
- . Fish and chipset
- . Arancini al mio ragù
- . Panelle e falafel
- . Olive quasi all'ascolana

# 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!

## Date e orario:

20|21|27|28 febbraio - 05|06|12|13 marzo dalle 20.00 alle 22.30

**Docente:** M- Ghiori - E. Galantini

**Aula:** dimostrativa e laboratorio

**Costo:** 300€+IVA

## Contenuti

- Conoscere le materie prime e imparare tecniche di lavorazione e cottura
- Frolla per crostate, Frolla sabbata
- Pasta Choux, Crema pasticceria e di accompagnamento
- Pasta Lievitata, Pan di Spagna, Pasta sfoglia, Torte varie
- Semifreddi, Bavaresi, Mousse

# Pasta fresca in fantasia



Pensi che ormai la pasta fresca non abbia più segreti per te? Stupisci i tuoi ospiti con formati di pasta fuori dal comune, impasti colorati e/o aromatizzati e vedrai che figurone!

## Date e orario:

18|21|25|28 marzo - 4|11 aprile dalle 20.00 alle 22.30

**Docente:** D. Chiavini

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 150€ + IVA

## Contenuti

- . Formati tipici regionali
- . Pasta colorata
- . Pasta aromatizzata
- . Chiusure e ripieni particolari
- . Alcuni esempi: pasta a righe, Inganna Preti, ravioli bigusto, gnocchi di zucca