

Freschi, gustosi e vegetariani



Vorresti mangiare meglio senza dover per forza fare troppe rinunce in cucina e utilizzando prodotti freschi e di stagione? Crea un menù dall'antipasto al dolce scoprendo i migliori metodi di cottura, ricette facili e veloci per mangiare con gusto e in modo sano senza rinunciare a niente ma soprattutto senza rinunciare al gusto!

Date e orario:
4/6/11/13 giugno dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: A. Cenni

Costo: 120 € + IVA

- Contenuti**
- La scelta degli ingredienti: dal Km 0 alla conoscenza dei prodotti del territorio
 - Frutta e verdura di stagione: dalla scelta consapevole al risparmio
 - La cucina sostenibile: gli avanzi non sono più un tabù
 - Dall'antipasto al dolce: il menù sano e completo che cerchi
 - Idee veloci e divertenti sia vegetariane che vegane

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



Attestato di frequenza rilasciato a fine di ogni corso



Corsi di cucina

*per passione per lavoro
per divertimento*

Programmazione
aprile-giugno
2024

Pasticceria fredda



Vuoi ampliare la tua visione sul mondo della pasticceria tra semifreddi, bavaresi, mousse e dolci al cucchiaio?

La pasticceria fredda è sempre più di tendenza e una valida alternativa ai dolci classici nel periodo estivo e non solo. Un corso perfetto per chi vuole mettersi alla prova prendendo amici e parenti... per la gola!

Date e orario:

22|23 aprile - 6|7|13|14 maggio dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: E. Galantini

Costo: 150€ + IVA

Contenuti

- . Le materie prime, tecniche e tecnologie per la produzione di semifreddi, monoporzioni, bavaresi e mousse
- . Dolci al cucchiaio
- . Mousse e bavaresi
- . I classici italiani: panna cotta, creme caramel e tiramisù
- . Verrine e monoporzioni moderne

Professione barista



Un buon caffè non si improvvisa, così come il saper stare al pubblico. Grazie a questo corso apprendrai l'arte della caffetteria in tutte le sue sfaccettature; imparerai le diverse tipologie di caffè, i segreti della miscelazione e della macinatura e le tecniche di montatura del latte così da interpretare al meglio la figura tecnica e professionale del barista che da sempre, in Italia, rappresenta uno dei fulcri della socialità.

Date e orario:

29 aprile - 6|13|20|27 maggio - 3 giugno dalle 14.45 alle 17.45

Docente: M. Traditi

Costo: 150€ + IVA

Contenuti

- . Descrizione degli strumenti e attrezzature di base
- . Fondamenti di comunicazione e comprensione dei bisogni del cliente
- . Le 5 M (Miscela, Macinatura, Macchina per il caffè, Manutenzione, Mano del barista)
- . Pulizia della macchina
- . Montatura corretta del latte, ricette a base caffè, cioccolata, thè
- . Prove pratiche ad ogni lezione

Menù estivo dall'antipasto al dolce



Sei appassionato di cucina e cerchi un corso più completo che ti dia delle dritte dall'antipasto al dolce? Allora questo è il corso adatto a te! Stupisci i tuoi commensali con piatti nuovi e stagionali da portare a tavola!

Date e orario: 8|13|15|20|21|27|28 maggio - 3 giugno dalle 20.00 alle 22.30

Aule: dimostrativa e laboratorio

Docenti: D. Chiavini - M. Ghiori - D. Massarenti E. Galantini - A. Tonioni

Costo: 350€ + IVA

Contenuti

- . Antipasti veloci e sfiziosi
- . Pasta fresca in fantasia
- . Pronti a cuocere della macelleria
- . Torte salate e muffin con prodotti di stagione
- . Piatti unici e insalatone
- . Dolce estivi al cucchiaio

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.

Date e orario:

29|30 aprile dalle 20.00 alle 22.30
6|7|14 maggio dalle 19.45 alle 22.45

Aula: laboratorio

Docenti: R. Farinelli - M. Ghiori

Costo: 150€ + IVA

Contenuti

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

Pasticceria gluten free creme e confetture



La nostra filosofia è...la golosità è un diritto per tutti, soprattutto per chi soffre di intolleranze alimentari! Questo corso ti offre consigli, idee e ricette per dolci da colazione, lievitati e confetture completamente Gluten Free per stupire i tuoi ospiti o per una coccola quotidiana.

Date e orario:

02|16|23|30 maggio dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: R. Del Santo

Costo: 120€ + IVA

Contenuti

- . Conoscenza delle materie prime, farine, amidi e addensanti naturali
- . Frolla (crostate e biscotti)
- . Confetture per le tue crostate
- . Impasti ricchi e gustosi (panbrioche e girelle con crema e uvetta)
- . Crespelle e Pancakes
- . Dolci fantasia
- . Ospita i tuoi amici celiaci senza paura!

Antipasti per il tuo buffet



Gli antipasti nei buffet sono uno sfizio al quale difficilmente si può resistere. Durante questo corso avrai la possibilità di realizzare delle ricette facili, veloci ma d'effetto che stupiranno i tuoi ospiti!

Date e orario:

22|29 maggio - 05|12 giugno dalle 20.00 alle 22.30

Aula: dimostrativa

Docente: D. Chiavini

Costo: 120€ + IVA

Contenuti

- . Le basi, i giusti abbinamenti
- . Impiattamenti d'effetto
- . Coppette fantasia
- . Alcuni esempi: Cantucci salati
- . Millefoglie di melanzana, pizzette di zucchine
- . Polpettine aromatiche, fagottini special