

Corso per la Qualifica di Chef

Nella programmazione del **Corso di Cucina** crediamo fortemente nelle ore di laboratorio pratico, necessarie per l'apprendimento della professione del cuoco. Tuttavia riteniamo che la teoria è propedeutica alla messa in opera, e si rivela di fondamentale importanza al fine di distinguersi nel mondo lavorativo.

Il **Corso di Cucina** proposto da BeChef prevede **moduli teorici e pratici, base ed avanzati**:

- Etica professionale, organigramma e organizzazione in cucina
- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Impianti, attrezzature di laboratorio e terminologia professionale
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Tecniche di pianificazione
- Elementi di gastronomia
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche
- Utensili per la preparazione dei cibi
- H.A.C.C.P
- Impasti di base
- Prodotti ittici: tecniche di lavorazione e cottura
- Carni: tagli, tecniche di lavorazione e cottura
- Cucina italiana fra tradizione e innovazione: conoscenza del territorio attraverso lo studio dei piatti tipici regionali
- Cucina Siciliana e Street Food
- Cucina senza glutine
- Dessert da ristorazione
- Prova di brigata

Per completare la formazione degli allievi sono previste **76 ore** di materie extra utili ai fini lavorativi:

- Lingua Inglese
- Informatica di base
- Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

Per arricchire il programma e differenziarsi da i tanti corsi di cucina, la **Scuola di Cucina BeChef** inserisce nel percorso proposto lezioni supplementari ed innovative con **Demo e Cooking Show** di esperti della Associazione Italiana Cuochi.

Inoltre il Corso di Cucina prevede in itinere prove di brigata, in cui si emula la realtà lavorativa tipica della ristorazione professionale: ottima opportunità per vivere lo spirito di squadra, indispensabile in cucina.

