



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI AREZZO

**Accademia
del Gusto**



Centro Formazione
per le Attività Ricettive e Ristorative

CORSI DI CUCINA

OTTOBRE 2017- DICEMBRE 2017

SEDE CORSI AREZZO

ACCADEMIA DEL GUSTO

Via Newton, 34/36/40
Zona Pip Pratacci

CONFCOMMERCIO

V.le Mecenate, 2/A
Via XXV Aprile, 6/12

Tel. 0575 350755 - FAX 0575 353729

www.confcommercioformazionearezzo.it

e-mail formazione@confcommercio.ar.it

SEGUICI SU FACEBOOK 

Indice dei corsi

1. Corsi di cucina

1.1	Le salse.....	pag.	5
1.2	La carne.....	pag.	6
1.3	Le zuppe	pag.	7
1.4	Pane fatto in casa	pag.	8
1.5	Pasticceria livello avanzato	pag.	9
1.6	La tavola di natale	pag.	10
1.7	I dolci di Natale	pag.	11

Legenda corsi



Corso pratico – postazioni attrezzate individuali



Corso teorico/pratico



Corso teorico – aula demo/aula didattica

CORSI DI CUCINA

L'Accademia del Gusto cresce!

L'Accademia del Gusto, la scuola di formazione per le attività ristorative e ricettive creata nel 2002 ad Arezzo dalla Confcommercio, da quest'anno ha cambiato sede, è cresciuta e si è rinnovata.

Nella nuova location di via Newton 34, in zona Pratacci ad Arezzo, offre uno spazio polifunzionale ampio e ben attrezzato per ospitare corsi, esercitazioni pratiche e stage legati al mondo della ristorazione.

Dispone di 400 metri quadrati divisi in tre grandi sale:

- **una cucina-laboratorio modello "MasterChef"**, con venti posti singoli per gli allievi, disposte davanti alla postazione dello chef docente e dotate di tutti gli strumenti necessari per cucinare;
- **un laboratorio dimostrativo modello 'aula magna universitaria'**, con trentacinque postazioni per osservare frontalmente le preparazioni del docente;
- **un'aula didattica** per le lezioni di teoria, dotata delle più moderne attrezzature multimediali

Tra gli ambienti di servizio, 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!

SCOPRI LA NOSTRA NUOVA SEDE



**PROMOZIONI VALIDE DAL 01 SETTEMBRE
AL 31 DICEMBRE 2017**

- Iscriviti con altri 4 amici: anziché 5 quote, ne pagherete solo 4!
- Premio fedeltà: se frequenti 4 corsi, il quinto te lo regaliamo noi!

La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla divenire arte.

Gualtiero Marchesi

LE SALSE



DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta settimana (martedì)
DATE	07/11/2017 – 14/11/2017 – 21/11/2017
ORARIO	20.30-23.00
COSTO	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salse per crostini ed antipasti crostini neri toscani , salsa alla barbabietola , mousse di prosciutto e mortadella , salsa alle noci , paté di olive , salsa rosa, bagna cauda ✓ Salse e sughi per primi piatti Pesto di broccoli , pesto di peperoni ,pesto alla siciliana Salsa al fumo , sugo ai funghi , crema di scampi, salsa al limone ✓ Salse per secondi piatti Salsa verde , salsa tonnata , guacamole , salsa tartare , salsa bernese , crema di parmigiano Ketchup , maionese classica , maionese vegana
DOCENTE	Maria Luisa Lovari
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

LA CARNE



DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta settimana (mercoledì)
DATE	08/11/2017 - 15/11/2017 - 22/11/2017
ORARIO	20.30-23.00
COSTO	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La carne rossa – la vitella: tagli, utilizzi e ottimizzazione degli acquisti <p>Idee di menù a cura della fantasia di Alberto</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le carni bianche – pollame e coniglio: l'allevamento, il disosso, la cottura. Utilizzi e ottimizzazione degli acquisti <p>Idee di menù a cura della fantasia di Alberto</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La carne di suino – il maiale: tagli, utilizzi e ottimizzazione degli acquisti <p>Idee di menù a cura della fantasia di Alberto</p>
DOCENTE	Alberto Rossi
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

LE ZUPPE



DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta settimana (giovedì)
DATE	09/11/2017 – 16/11/2017 – 30/11/2017
ORARIO	20.30-23.00
COSTO	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le zuppe: l'acquisto delle materie prime, l'ammollo, la cottura e l'utilizzo ✓ I legumi ✓ Le insolite verdure ✓ Sedano rapa ✓ Topinambur ✓ Classico? Potrebbe sembrare ma... ✓ Verdure invernali con un tocco di montagna ✓ Zuppa di funghi ricca ✓ Gli abbinamenti creativi ✓ Europa e asia (carote e zenzero) ✓ Orto e Bosco (lenticchie e castagne)
DOCENTE	Rossana Del Santo
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

PANE FATTO IN CASA



DURATA	4 incontri
FREQUENZA	Una volta settimana (mercoledì)
DATE	15/11/2017 – 22/11/2017 – 29/11/2017 - 6/12/2017
ORARIO	20.00-23.00
COSTO	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farine e lieviti ✓ Sistemi di impasto ✓ Impasti diretti (panini al latte e pane in cassetta) ✓ Impasti indiretti: Biga e polish (pane toscano e schiacciate, ciabatte) ✓ Impasti realizzati con tecniche di preimpasti ad alta digeribilità (pane integrale, ai cereali, ai legumi) ✓ Tecnica di cottura ✓ Esercitazioni pratiche
DOCENTE	Alberto Cenni
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

PASTICCERIA livello avanzato



DURATA	6 incontri
FREQUENZA	Una/due volta settimana (Lunedì/martedì)
DATE	20/11/2017 - 27/11/2017 - 04/12/2017 - 11/12/2017 – 18/12/2017 - 19/12/2017
ORARIO	20.30-23.00
COSTO	€ 150,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tecniche avanzate di lavorazione nella pasticceria ✓ Glasse e decorazioni ✓ Macaron e dacquoise ✓ Bavarese ✓ Mousse ✓ Semifreddi ✓ Chibouste
DOCENTE	Alberto Cenni
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

● LA TAVOLA DI NATALE



DURATA	4 incontri
FREQUENZA	Una volta settimana (martedì)
DATE	21/11/2017 – 28/11/2017 – 05/12/2017 – 12/12/2017
ORARIO	20.30-23.00
COSTO	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stili e tendenze in tavola: allestimenti classici e must have delle festività 2017 ✓ Segnaposto, centrotavola, allestimento e cura degli spazi ✓ Idea di menù dal cappello dello chef Ante: Sfoglia di verdure e pecorino, fagottino di bietoline e ricotta su crema di pomodoro, anatra in porchetta con sforma tino di carciofi, tortino al cioccolato e castagne con crema di arance ✓ Idea di menù dal cappello dello chef Ante: budino di cardi, pecorino semistagionato e tartufo nero, gnocchi di zucca con cuore di radicchio su ragù di anatra, maialino morbido croccante, purea di mele e zenzero, tronchetto di Natale
DOCENTE	Marzia Tenti e Ante Buzov
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

I DOLCI DI NATALE



DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta settimana (giovedì)
DATE	23/11/2017 – 30/11/2017 – 07/12/2017
ORARIO	20.30-23.00
COSTO	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Classici nazionali e regionali ✓ Panforte e panpepato ✓ Torrone duro e morbido ✓ Ricciarelli e cavallucci ✓ Struffoli e pan di spezie ✓ Tronchetti
DOCENTE	Alberto Cenni
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	

GIOVANI *si*

ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA TURISTICA

Hai fra i **16** e i **18** anni?
Hai abbandonato la scuola?
Dai una chance al tuo futuro!

Iscriviti al **corso gratuito**
WELCOME 2.0

Otterrai la qualifica professionale di
ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA TURISTICA
riconosciuta a livello europeo

Durata del corso:
2100 ore di cui 1300 aula e laboratorio attrezzato
più 800 stage in aziende del settore

Tel. 0575 350755 - FAX 0575 353729
www.confcommercioformazionearezzo.it
e-mail formazione@confcommercio.ar.it

SEGUICI SU FACEBOOK 