

...Corsi in partenza a Giugno



ANTIPASTI E STUZZICHINI

Due serate per aprire ogni cena con originalità.

Questo corso si propone di fornire idee e ricette gustose per la preparazione di antipasti e stuzzichini appetitosi.

Tante idee sfiziose per stupire gli ospiti sin dalla prima tartina

Programma:

- Spiedini monoporzione
- Stuzzichini di terra e di mare
- Fantasie di verdure

Durata: 6 ore

Calendario: Giovedì 06-13 giugno 2013

Orario: 18.00-21.00



LE PASTE FRESCHE

Mettiamo le mani in pasta...un corso pratico per scoprire tutti i segreti delle paste fresche. Trucchi e ricette per stupire i propri ospiti con dei primi piatti davvero speciali!

Programma:

- Come preparare la pasta base all'uovo con farina di grano tenero e con semola di grano duro
- Paste con farina integrale o colorate con aggiunta di verdure e innumerevoli ingredienti
- Impasto e realizzazione di vari formati di pasta
- Preparazione di ravioli e dei vari tipi di ripieni

Durata: 7 ore

Calendario: Lunedì 10-17 giugno

Orario: 18.00-21.30



I SEMIFREDDI

Il Corso è destinato agli amanti della pasticceria e prevede la creazione di semifreddi. Verranno spiegate le tecniche per la preparazione di impasti, creme e guarnizioni irresistibili!

Programma:

- Semifreddi cremosi e alla frutta
- La meringata
- La panna cotta
- La bavarese

Durata: 6 ore

Calendario: Giovedì 20-27 giugno 2013

Orario: 18.00-21.00

... e da Settembre



CAFFÈ

Dedicato ai baristi, fornisce elementi di conoscenza sulle miscele espresso e sul processo di estrazione, nonché i presupposti per una corretta manutenzione dell'attrezzatura.

Il corso si avvale di un docente qualificato membro dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Programma:

- Attrezzature
- Cenni di storia ed elementi di botanica del caffè
- Miscele per caffè espresso
- La preparazione dell'Espresso perfetto e del cappuccino
- Esercitazioni

Durata: 6 ore

Calendario: Martedì 24 settembre 2013

Orario: 09.00-12.00 e 13.00-16.00



BISCOTTERIA E PRIMA COLAZIONE

Un divertente corso per gli amanti dei Biscotti e delle Torte fatte in casa!

Programma

Le ricette per rendere ancora più piacevole il vostro risveglio:

- La frolla classica e montata
- Muffin
- Plum cake
- Pan goccioli

Durata: 6 ore

Calendario: Giovedì 26 settembre 03 ottobre 2013

Orario: 18.00-21.00



LATTE ART: Il cappuccino e il suo mondo

Il percorso formativo riservato ai professionisti del settore mira a fornire le tecniche del Latte art per eseguire i classici disegni sul cappuccino e le basi per preparare bevande a base di latte.

Il corso si avvale di un docente qualificato membro dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Programma:

- L'espresso perfetto
- I tipi di latte e la tecnica di montatura
- Le basi del latte art: le figure decorative del cappuccino
- Cocktail a base di caffè e cioccolata
- Prove pratiche di decorazione

Durata: 6 ore

Calendario: Martedì 01 ottobre 2013

Orario: 09.00-12.00 e 13.00-16.00



BARMAN FREESTYLE

Il corso è finalizzato all'acquisizione del metodo americano di lavoro freestyle e ha l'obiettivo di spettacolarizzare e velocizzare il lavoro, ridurre al minimo i consumi e lavorare divertendosi. La capacità di intrattenere la clientela con dei momenti di show renderà ancor più unico il vostro locale

Il corso è realizzato in collaborazione con F.I.P.E. Lecco.

Prerequisiti: aver frequentato un corso di 1° livello e conoscere le tecniche di miscelazione

Programma:

- Ripasso e perfezionamento tecniche di misurazione e miscelazione
- Studio unità di misura in once e Assegnazione trasformazione dosi
- Tecniche di working flair (velocizzazione ed ottimizzazione del lavoro)
- Marketing in pillole
- Le nuove tendenze del bere miscelato
- La Calling order (teoria e pratica per la costruzione di più drink contemporaneamente)
- Tecniche di base di show flair (tecniche di spettacolarizzazione del lavoro)

Durata: 20 ore

Calendario: Lunedì 30 settembre

07-14-21-28 ottobre 2013

Orario: 19.00-23.00



TAPAS & FINGER FOOD PER IL TUO APERITIVO

Questo corso destinato ai professionisti del settore bar mira a fornire idee divertenti per la realizzazione di aperitivi e spuntini originali... anche utilizzando ciò che è rimasto in frigorifero.

Verranno proposte ricette nuove e creative che possano catturare il gusto dei clienti... bocconcini golosi e freschi da assaporare da soli o in compagnia.

Programma:

- Snack e stuzzichini
- Tapas e finger food
- La coreografia del buffet

Durata: 6 ore

Calendario: date da definirsi

Orario: 14.30-17.30



IL SOTTOVUOTO

Coordinare i tempi di preparazione e gestire gli sprechi sono due elementi chiave nella buona gestione di un bar/ristorante.

Il corso, destinato agli operatori del settore, ha l'obiettivo di illustrare la tecnica del sottovuoto consentendo di ottimizzare i processi di lavorazione e di conservare la qualità degli ingredienti.

Programma:

- Il concetto generale del sottovuoto
- Applicazione delle tecniche del sottovuoto
- Conservazione e scadenze
- Procedure e cotture: abbattimento, conservazione, rigenerazione tempi e metodologie

Durata: 6 ore

Calendario: Mercoledì 09-16 ottobre 2013

Orario: 14.30-17.30



CONOSCERE IL VINO

Un corso dedicato a chi desidera avvicinarsi al mondo del vino.

Un'opportunità che attraverso un percorso didattico integrato da stimolanti esercizi coniuga il sapere a piacevoli degustazioni, che vi insegneranno a cogliere le sfumature di profumi e sapori.

Programma:

- Il vino, cenni storici, viticoltura e approccio alla degustazione
- Metodi di produzione, maturazione ed invecchiamento del vino
- Vini Spumanti e Champagne
- Vini Passiti e Liqueurati
- L'Italia e i suoi vini
- Incontro con un produttore
- Abbinamento cibo vino presso il ristorante stellato Il porticciolo di Lecco

Ogni lezione prevede la degustazione di 3/4 vini

Durata: 18 ore

Calendario: Martedì 15-22-29 ottobre

05-12-19-26 novembre 2013

Orario: 18.30-21.00



IL CIOCCOLATO

Un corso pensato per tutti coloro che amano il cioccolato. Tanti segreti per preparare e presentare cioccolatini, praline e altri prodotti di cioccolateria.

Programma:

- Temperare il cioccolato
- La glassatura dei biscotti
- Le ganache
- Le praline e i cioccolatini
- Degustazioni

Durata: 6 ore

Calendario/orario: Da definire



I DOLCI DI NATALE

Tante idee per rendere il Natale un'occasione ancor più speciale e per dare un tocco di originalità alla festa. Il corso amatoriale è destinato a tutti gli appassionati che desiderano ampliare il proprio bagaglio tecnico-creativo in cucina, non occorre quindi una formazione specifica. Verranno realizzate gustose ricette che permetteranno ai partecipanti di preparare in modo semplice dolcetti meravigliosi.

Programma

Tutti i segreti per preparare:

- Biscotti speziati da decorare
- Tartufi al cioccolato
- Tronchetto natalizio
- Farciture e decorazioni per panettone
- Decorazioni natalizi

Durata: 6 ore

Calendario: Giovedì 14-21 novembre 2013

Orario: 18.00-21.00

per informazioni:

UFFICIO FORMAZIONE

Confcommercio Lecco - Unione Commercianti Lecchesi

Tel. 0341.356911

Fax 0341.284209

formazione@ascom.lecco.it

www.ascom.lecco.it