



CORSO PROFESSIONALIZZANTE

Formazione preparazione pasti

Durata: 330 ore di cui 110 di stage presso aziende

Costo: 1.400 euro, con possibilità di pagamento in 3 rate.

Sconto del 50% per disoccupati o inoccupati iscritti al Centro per l'Impiego, residenti o domiciliati nel Comune di Firenze

Frequenza: 5 giorni a settimana, dalle 8 alle 13

Contenuti:

- Cultura del lavoro, della sicurezza e dell'impresa
- Caratteristiche dei principali gruppi alimentari, caratteristiche organolettiche degli alimenti e modifiche con la cottura, composizione menu, abbinamenti, principi nutritivi, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
- Normativa igienico sanitaria e procedura di controllo HACCP
- Principali tecniche di preparazione dei piatti, tecniche di cottura, guarnizione, presentazione, divisione porzioni, ordine e igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime, tecnica di refrigerazione e tecnica di surgelamento
- Abbinamento piatti del menu, presentazione e valorizzazione dei piatti, tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste di sala, preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati
- Lingua inglese

Attestati

Al termine di ogni corso viene rilasciato un attestato di partecipazione.

Inizio attività formativa

I corsi sono attivati al raggiungimento del numero minimo di iscritti e vengono riproposti periodicamente.

Il periodo e l'orario delle lezioni potrebbero subire delle modifiche rispetto a quanto indicato, in base alla disponibilità della struttura.

Durante i corsi potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Sul sito internet del Comune di Firenze al link



<https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>

è possibile visionare nello specifico le modalità di iscrizione e di accesso ai corsi dei Centri di Formazione Professionale del Comune di Firenze.

CFP – Ristorazione e turismo

via Assisi n. 20

Tel 055 229510 – 2207373

email cfp.rt@comune.fi.it



Per lavoro o per passione

Corsi 2023 / 2024



Ristorazione e turismo

educazione.comune.fi.it



Pasticceria che passione

Corso base

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Gli impasti base: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di Spagna, pasta bignè
- Crema pasticcera e crema chantilly
- Realizzazione di biscotteria, bignè, torte, pasticceria per la prima colazione



Pasticceria che passione

Corso di approfondimento

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Dolci classici
- Dolci toscani
- Dolci al cucchiaio
- Torte moderne e monoporzioni



Cucina indiana

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Piatti di varie regioni dell'India con verdure, legumi, pollo, uova e pesce
- Le spezie indiane e il loro utilizzo
- Un tipo diverso di pane per ogni lezione
- Dolci



Sani e golosi

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Piatti saporiti e sfiziosi con un occhio alla salute e alla forma
- Tecniche e ricette per preparare in modo appetitoso e leggero carne, pesce, verdura, cereali, legumi, pasta e dolci



Pasta fresca

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il giovedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Le varie tipologie di farine, impasti base e pasta semplice: le tagliatelle
- Impasti con le uova e pasta ripiena: tortelli e ravioli
- Impasti "colorati" e formati speciali
- Gnocchi e pasta al forno



Pane, pizza e lievitati

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Tipi di farine e corretto mix, metodo indiretto, starter/bigia, pane integrale e panaccio
- Pane di grano duro, di segale, grani antichi
- Panini da aperitivo, al latte, alle olive, grissini
- Focaccia al burro, pizza in teglia, schiacciata di farro senza lievito
- Pan brioche, pane fichi e noci, schiacciata con l'uva, impasti ricchi



Pesce che passione

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Gli antipasti di pesce
- I primi e le zuppe di pesce
- I secondi di pesce
- Il pesce azzurro



Abbinamento cibo-vino

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 15 alle 19 o dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Enologia, viticoltura, vinificazione
- Apertura e servizio del vino
- Tecniche di analisi sensoriale e abbinamento cibo-vino
- Lettura dell'etichetta e vini italiani di qualità
- La spumantizzazione



L'arte del bere miscelato

Durata: 20 ore

Costo: 170 euro

Frequenza: 5 lezioni di 4 ore, il martedì o il giovedì dalle 15 alle 19 o dalle 18 alle 22

Contenuti:

- Preparazione delle bevande miscelate
- Organizzazione set-up della postazione di lavoro
- Classificazione di bevande alcoliche e superalcoliche
- Dosaggio a mano libera, metal pour e jigger
- Ricettario IBA e preparazione dei cocktail contemporanei
- Costruzione di cocktail e concetto di food pairing