



Centro Sviluppo
Commercio Turismo
e Terziario



MOODY
INTERNATIONAL
SGQ
CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001

Registrazione n. 0413362



La nostra Formazione

Corso di Cucina

“La carne e i suoi tagli”

Il corso è rivolto a giovani e adulti disoccupati e/o occupati che vogliono operare in ristoranti, mense e reparti gastronomia della media e grande distribuzione. Si occupa delle corrette procedure di lavorazione delle carni per individuarne e conoscerne i tagli pregiati e non e il loro miglior utilizzo in cucina. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di conoscere tutti i tagli delle carni rosse e bianche.

Contenuti Area Base e Trasversale

Le carni bovine, suine, ovine e avicole

Il taglio delle carni

Gestione del lavoro di gruppo

Contenuti Area Professionalizzante

Sezionamento con disosso

Lavorazioni delle varie parti muscolari

Presentazione dei singoli tagli della carne e la loro destinazione d'uso

Diverse tipologie di salatura e conservazione

Utilizzo dei vari tagli e preparazione delle singole ricette con relativi ingredienti per mantenere al massimo le proprietà ed il gusto delle carni

SVOLGIMENTO

Le lezioni si svolgono prevalentemente in orario serale presso la sede della Scuola di Cucina di CESCOT Confesercenti e **Associazione Professionale Cuochi Italiani Delegazione Montecatini** in Via U. Foscolo, 43. Il corso inizierà non appena perverranno almeno 8 domande di adesione. L'avvio verrà comunicato dall'agenzia Formativa ai singoli richiedenti tramite telefonata.



COTTO ad ARTE
SCUOLA DI CUCINA • MONTECATINI TERME

CERTIFICATO DI QUALITA'

La formazione di CESCOT PISTOIA è certificata UNI EN ISO 9001:2008 da Moody International Certification. L'agenzia è inoltre accreditata dalla Regione Toscana cod. PT0405

DOCENTI

Il corso è tenuto da chef dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani Delegazione Montecatini**.

ORARIO E SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso ha la durata di 30 ore. Il corso sarà articolato in lezioni di 3 ore in orario pomeridiano con 3 incontri settimanali.

QUOTA DI ISCRIZIONE

Al momento dell'iscrizione è necessario effettuare il pagamento di un acconto e prima dell'inizio del corso saldare il pagamento della quota di iscrizione, già comprensiva di materiale didattico e di materie prime necessarie per la preparazione delle ricette. Il pagamento dovrà essere effettuato direttamente presso i nostri uffici.

ATTESTATO FINALE

Al termine del corso sarà prevista una prova tecnico-pratica e ai partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% delle ore, l'agenzia rilascerà un attestato di frequenza.

450+iva Euro

Le iscrizioni devono essere presentate presso CESCOT-Confesercenti Via Galvani, 17 Pistoia-Loc. S. Agostino. 0573/92771-927724 o Via U.Foscolo 43 Montecatini Terme 0572/95721-957230

www.cescot.pistoia.it