



Accademia del Gusto

CORSI DI CUCINA
SETTEMBRE - DICEMBRE 2022

CONTATTI

Via Newton 34, 36, 40
Zona Pip Pratacci
52100 Arezzo

Tel: 0575 350755

Mail: formazione@confcommercio.ar.it

Web: www.accademiadelgustoarezzo.it

www.confcommercioformazionearezzo.it





L'accademia cresce!

L'Accademia del Gusto di Arezzo è la scuola di formazione per le attività ristorative e ricettive creata dalla Confcommercio della provincia di Arezzo. Nata nel 2002 presso Villa Occhini, nel 2018 si è trasferita nella nuova sede di via Newton 34, in zona Pratacci.

Oggi può quindi contare su uno spazio polifunzionale di oltre 400 metri quadrati, ampio e ben attrezzato, adatto ad ospitare corsi, esercitazioni pratiche e stage legati al mondo della ristorazione.

Aree di lavoro

LABORATORIO DI CUCINA

con venti postazioni singole per gli allievi, disposte davanti alla postazione dello chef docente e dotate di tutti gli strumenti necessari per cucinare



LABORATORIO DEMO (DIMOSTRATIVO)

con trenta posti per osservare frontalmente le preparazioni del docente



AULA DIDATTICA

per le lezioni di teoria, dotata delle più moderne attrezzature multimediali

Completano l'ambiente 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!.

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

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo.



IL PANE FAI DA TE



DOCENTE

Roberto Farinelli

DURATA
6 INCONTRI
12 ORE

FREQUENZA
2 VOLTE A SETTIMANA
AULA
AULA LABORATORIO

DATE
26/09/2022-27/09/2022
03/10/2022-04/10/2022
10/10/2022-11/10/2022

ORARIO
20.00-22.00

COSTO
€ 150 + Iva

IL PANE FAI DA TE

Impara a sfornare il pane fatto in casa, a creare deliziosi panini per hamburger, baguette e focacce. Per un risultato perfetto, ti insegneremo a selezionare gli ingredienti giusti e ad usare le migliori tecniche di preparazione, di lievitazione e di cottura

CONTENUTI

- Utilizzo corretto di lieviti e metodo di lievitazione
- Pane classico
- Baguette
- Bun (pane per hamburger)
- Focaccia classica e condita
- Focaccia genovese
- Ciabatta



I PRONTI A CUOCERE DELLA MACELLERIA



DOCENTE
Alessandro Tognaccini

DURATA
4 INCONTRI
10 ORE

FREQUENZA
1 VOLTA A SETTIMANA
AULA
AULA DIMOSTRATIVA

DATE
27/09/2022-04/10/2022
11/10/2022-17/10/2022

ORARIO
20.00-22.30

COSTO
€120+ IVA

I PRONTI A CUOCERE DELLA MACELLERIA

Se ami cucinare la carne, questo corso ti consente di fare il salto di qualità! Grazie ai consigli di un vero maestro macellaio, imparerai tanti segreti per riconoscere i tagli di carne più adatti, lavorarli e cuocerli per portare in tavola i sapori di una volta rivisitati in chiave creativa

CONTENUTI

- I crudi: fantasia di carpacci, tartare, piatti freddi
- Tecniche di legatura: arrostiti e rollè di suino, volatili
- Fagottini, saccottini, stracotti
- Carni ripiene
- Veloci e sfiziosi
- Marinatura
- Tecniche di cottura
- Tempi e metodi di conservazione



TUTTO IN CUCINA



DOCENTI

Donatella Chiavini, Alessandro Tognaccini,
Roberto Farinelli, Fabio Ferrantino

DURATA

8 INCONTRI

20 ORE

FREQUENZA

2 VOLTE A SETTIMANA

AULE

AULA DIMOSTRATIVA e

AULA LABORATORIO

DATE

05/10/2022-06/10/2022

12/10/2022-13/10/2022

19/10/2022-20/10/2022

26/10/2022-27/10/2022

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€350+ IVA

TUTTO IN CUCINA

Sei appassionato di cucina, e vorresti approfondire le tue conoscenze di base? Questo è il corso ideale per imparare a proporre ai tuoi commensali antipasti sfiziosi, pasta ripiena, pane fatto in casa e molto altro oltre che saper usare le giuste tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti e, perché no, anche mettere in pratica qualche trucco da vero chef!

CONTENUTI

- Antipasti veloci, sfiziosi e fritti per i tuoi ospiti
- Pasta fresca
- Pane e focaccia fatti in casa
- Preparazioni di piatti a base di carni
- Preparazioni di piatti a base di pesce
- Riso e risotti
- Dolce con prodotti di stagione



PROFESSIONE BARMAN&BARTENDER



DOCENTE

Andrea Marangio

DURATA

13 INCONTRI

40 ORE

FREQUENZA

2 VOLTE

A SETTIMANA

DATE

18/10/2022-19/10/2022

25/10/2022-26/10/2022

02/11/2022-08/11/2022

09/11/2022-15/11/2022

16/11/2022-22/11/2022

23/11/2022-29/11/2022

30/11/2022

ORARIO

14.00-17.00

ultima lezione

dalle 13.30 alle 17.30

COSTO

€ 350 + Iva

PROFESSIONE BARMAN&BARTENDER

Una visione globale e completa sull'attività di barman, sulle principali tecniche di miscelazione e costruzione di aperitivi e cocktail internazionali, sulla preparazione delle guarnizioni e sulla corretta gestione della postazione. Il corso è rivolto sia agli appassionati e a quanti sono incuriositi dall'affascinante mondo del bar sia a chi già lavora nel settore, ma vuole basi più concrete per migliorare la propria professionalità.



CONTENUTI

- Figura professionale di barman&bartender
- Studio degli ingredienti
- Liquori, vermouth e distillati
- Studio attrezzatura e bicchieri
- Organizzazione postazione bar e pulizie
- Tecniche di versaggio e dosaggio: metal pourer e jigger
- Importanza del ghiaccio e diluizione
- Tecniche di preparazione dei cocktail,
- Cocktail internazionali: ricette e realizzazione
- Decorazioni di frutta
- Simulazione di comande
- Piccolo contest finale

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE



DURATA
4 INCONTRI
10 ORE

FREQUENZA
2 VOLTE A SETTIMANA

AULA
AULA DIMOSTRATIVA

DATE
02/11/2022-03/11/2022
09/11/2022-10/11/2022

ORARIO
20.00-22.30

COSTO
€120+ IVA

DOCENTE
Daniel Busuioc

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

Vorresti mangiare meglio senza dover per forza fare troppe rinunce in cucina e utilizzando prodotti dell'orto e di stagione?

Crea un menù dall'antipasto al dolce scoprendo i migliori metodi di cottura, ricette facili e veloci per mangiare con gusto e in modo sano senza rinunciare a niente e soprattutto senza fare sprechi!

CONTENUTI

- La scelta degli ingredienti: dal Km 0 alla conoscenza dei prodotti del territorio
- Frutta e verdura di stagione: dalla scelta consapevole al risparmio
- Il menù anti spreco: come utilizzare le parti degli alimenti che solitamente vengono scartati
- La cucina sostenibile: gli avanzi non sono più un tabù
- Dall'antipasto al dolce: il menù sano e completo che cerchi
- Idee vegetariane e vegane



A TUTTA PIZZA



DOCENTI

Roberto Farinelli

Riccardo Pancini

DURATA

8 INCONTRI

16 ORE

FREQUENZA

2 VOLTE A SETTIMANA

AULA

AULA LABORATORIO

DATE

02/11/2022-03/11/2022

09/11/2022-10/11/2022

16/11/2022-17/11/2022

23/11/2022-24/11/2022

ORARIO

20.00-22.00

COSTO

€180+ IVA

A TUTTA PIZZA

Dalla scelta dei lieviti alla metodologia giusta di impasto fino agli abbinamenti più adatti per le farciture: in questo corso avrai tutte le nozioni per realizzare pizze appetitose, dalla classica napoletana a quelle gourmet, utilizzando spezie e tanti altri ingredienti.

CONTENUTI

- Dal chicco di grano alla farina
- Lieviti e batteri
- Metodologie di impasto
- Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- Costruzione di una ricetta
- Pizza classica
- Pizza in pala/teglia
- Pizza napoletana
- Pizza Dolce
- Pizza Gourmet



L'ABC DELLA PASTICCERIA



DOCENTI

Massimiliano Ghiori

Fabio Ferrantino

DURATA

8 INCONTRI

20 ORE

FREQUENZA

2 VOLTE A SETTIMANA

AULA

AULA LABORATORIO

AULA DIMOSTRATIVA

DATE

14/11/2022-15/11/2022

21/11/2022-22/11/2022

28/11/2022-29/11/2022

05/12/2022-06/12/2022

ORARIO

20.00-22.30

COSTO

€300+ IVA

L'ABC DELLA PASTICCERIA

Se sei un vero appassionato della pasticceria in tutte le sue forme, a partire dalle preparazioni più classiche, passando per le creme più semplici o complicate, arrivando fino alle guarnizioni più belle e appetitose che ci siano, questo è il corso adatto a te! Otto lezioni per vivere a piena golosità la pasticceria, come non l'hai mai provata!

CONTENUTI

- Conoscere le materie prime e imparare tecniche di lavorazione e cottura
- Frolla per crostate, Frolla sabbziata
- Pasta Choux, Crema pasticceria e di accompagnamento
- Pasta Lievitata, Pan di Spagna, Pasta sfoglia
- Semifreddi, Bavaresi, Mousse



IL RISO IN TUTTE LE SUE FORME



DOCENTE

Donatella Chiavini

DURATA
4 INCONTRI
10 ORE

FREQUENZA
2 VOLTE A SETTIMANA

AULA
AULA LABORATORIO

DATE
05/12/2022-07/12/2022
12/12/2022-13/12/2022

ORARIO
20.00-22.30

COSTO
€120+ IVA

IL RISO IN TUTTE LE SUE FORME

Il riso per gli orientali è sinonimo di ricchezza, abbondanza e purezza. Grazie a questo corso imparerai utilissime nozioni sull'utilizzo del riso in cucina: dalla scelta della varietà giusta del chicco alla realizzazione di ricette che spaziano dall'antipasto al dolce. La nostra docente saprà trasmetterti le tecniche universali per realizzare un risotto o un piatto che veda nel riso l'assoluto protagonista, puntando sul giusto utilizzo della materia prima e la sua conversione in ricette uniche.

CONTENUTI

- La classificazione delle varietà di riso
- Ad ogni riso il suo uso in cucina
- Conoscere e saper utilizzare i diversi metodi di cottura del riso: in padella, al forno, fritto
- Riso bianco, riso integrale, risi aromatici e colorati
- Utilizzi del riso dall'antipasto al dolce
- Idee innovative di antipasti e finger food di riso





**VUOI FARE UN REGALO SPECIALE
MA NON HAI IDEE?**

REGALA UN CORSO DI FORMAZIONE

**SCEGLI, TRA QUELLI PROPOSTI DALLA NOSTRA AGENZIA,
IL PERCORSO FORMATIVO CHE TI SEMBRA PIÙ ADATTO
ALLA PERSONA E ALL'OCCASIONE E NOI PENSEREMO A
CONFEZIONARTI UNO SPECIALE PACCHETTO REGALO
CONTENENTE LA SCHEDA DEL CORSO.**



PROMOZIONI VALIDE DA SETTEMBRE A DICEMBRE 2022

Chi porta un amico porta un tesoro...

- Iscriviti con altri 4 amici, anzichè 5 quote, ne pagherete solo 4!**

