RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Stringher

Corso di aggiornamento
Cibi rari e preziosi dal mondo
Uscire dallo standard dei cibi conosciuti solitamente
ROMA, 28 NOVEMBRE 2018

Obiettivi

Frequentando questo corso i Docenti escono dallo standard dei cibi conosciuti solitamente e possono aggiornarsi sui prodotti alimentari più prestigiosi e ricercati, diventati di uso comune nelle cucine dei ristoranti gourmet di qualità, più innovativi e all'avanguardia, le stesse cucine a cui solitamente ambisce la maggior parte dei giovani studenti dei Vostri Spettabili Istituti Alberghieri.

OBIETTIVI FORMATIVI

Le lezioni sono mirate in modo che i Vostri insegnanti di settore si distacchino temporaneamente dalla loro routine per tuffarsi nelle eccellenze del mondo, spaziando all'interno dei prodotti alimentari più in voga e ricercati avvalendosi di nozioni tecniche, commerciali e quando serve anche scientifiche.Come gli altri corsi sui prodotti alimentari, anche questo spazia tra le caratteristiche dei cibi più utili al lavoro del cuoco.

In più, questo particolare percorso offre:

- ✓ un approccio di carattere tecnico;
- ✓ un'analisi delle caratteristiche commerciali;
- ✓ uno sguardo all'aspetto scientifico.

Le due degustazioni che si svolgeranno all'interno del corso permetteranno ai docenti di testare e assaporare personalmente alcune delle prelibatezze allo studio per poter utilizzare tutti i cinque sensi e apprendere in maniera ancora più suggestiva.

Modalità

Si parlerà di pesce, carne e prodotti vegetali, in più in questo particolare corso, le due degustazioni allargheranno addirittura ai cinque sensi la capacità di apprendimento. Per un insegnante di queste materie è quasi un dovere ottenere queste nuove conoscenze oltre che un'opportunità di crescita inimmaginabile. I docenti saranno in grado di trasferire le importanti nozioni acquisite sui prodotti ittici.

In via generale questo corso di alta formazione affronta e analizza gli aspetti più commerciali, tecnici e culturali di quei prodotti che vengono considerati le Eccellenze del Mondo.
Una parte teorica sarà seguita da una parte laboratoriale

Destinatari

Docenti di cucina

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Stringher

Programma

	28 Novembre 2018 IPSEOA TOR CARBONE
Ore 9,00	Arrivo - registrazione partecipanti e welcome coffee
Ore 9,30	Presentazione del corso da parte della Dirigente Cristina Tonelli
Ore 10,00	Inizio lavori
Ore 11,00	Pausa
Ore 11,15	Degustazione cibi rari e preziosi
Ore 11,45	feedback e chiacchiere informali
Ore12,00	Ripresa lavori
Ore 13,30	Pausa pranzo
Ore 14,30	Ripresa lavori –degustazione cibi rari e preziosi
Ore 17,00	Conclusioni
Ore 17,30	Consegna attestati di partecipazione e frequenza