



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

CUCINA I livello

OBIETTIVI

Obiettivo del corso è quello di fornire un aggiornamento ed un approfondimento ai partecipanti sulle tecniche e sulle metodologie della cucina di base. Particolare attenzione va dedicata all'analisi e alla manipolazione di prodotti stagionali, tipici e di qualità.

PROGRAMMA

- Conoscere i principali utensili e attrezzature di cucina e saperli utilizzare con professionalità
- Conoscere le basilari regole igieniche degli alimenti e delle attrezzature
- Conoscere i principali metodi di cottura degli alimenti. Caratteristiche essenziali
- Saper effettuare la pulizia delle attrezzature di laboratorio usate
- Saper predisporre le attrezzature necessarie per le preparazioni di preparazione e cottura
- Conoscere le procedure e le tecniche di esecuzione di una ricetta
- Saper preparare da soli ed in gruppo pietanze semplici. Dall'antipasto al dolce
- Essere in grado di individuare i prodotti tipici delle regioni e saper cuocere i più importanti, in base alla tipologia del piatto, e alla stagionalità
- Conoscere le principali preparazioni a base di: pasta, riso, gnocchi, crespelle, carne, pesci, ortaggi
- Conoscere e saper preparare dei dolci: tipici e classici

METODOLOGIA

Esplicazione teorico-pratica con supporto di schede tecniche - riscontro degustativo.

MATERIALE

Per ragioni igieniche inerenti alla manipolazione degli alimenti è cortesemente richiesto un abbigliamento adeguato.

DOCENTE

Enzo Netti

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;

PEC: unipopcamponogara@legalmail.it