



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

Lezioni pratiche

DOCENTE

Calogero Marciante