



CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE
“Unione Cuochi Lazio Associazione di Roma” (F.I.C.)
(10 e 11 Novembre)

TENUTO DALLO CHEF
MICHELE D’AGOSTINO

(Rettore dell’ATENEIO DELLA CUCINA (F.I.C), Maestro di Cucina e membro della “Word Association of Chef Societies” W.A.C.S.)

TITOLO DEL CORSO
TECNOLOGIA IN CUCINA E NUOVE TENDENZE

Il corso si svolgerà nei giorni del **10 e 11 novembre 2009**, presso **l’Azienda Tervi, in via Ferratella in Laterano, n 1 (zona San Giovanni)**, con il seguente orario: dalle ore 10.00 alle ore 18.00, in entrambi i giorni di corso.

Durante il corso verranno esaminate nuove tecniche di preparazione, per il confezionamento di piatti caldi e freddi, piatti da buffet e antipasti da ristorazione; con ricette a base di Pesce, Carni, Formaggi e Verdura.

Preziosi spunti creativi daranno modo di approfondire le più moderne tecniche di cottura, dal sottovuoto all’affumicatura espressa, dalle cotture a bassa temperatura a quelle ad immersione, fornendo inoltre preziose indicazioni sull’impiego del Microonde, dell’induzione e dei moderni strumenti di cottura. Una full immersion nella grande innovazione gastronomica, insomma, sempre però nel rispetto delle tradizioni e dei sapori Italiani.

Un corso completo sull’argomento che soddisferà le esigenze di chiunque, vista anche la disponibilità del docente ad integrare le lezioni con ulteriori richieste. In particolare, per i professionisti interessati alla comprensione tecnico-scientifica dei processi di cottura e trattamento degli alimenti, considerata anche la lunga esperienza didattica del maestro in questo settore, si avrà modo di approfondire, durante la preparazione delle portate, le nuove tecniche anche dal punto di vista della loro correttezza e del rispetto dell’equilibrio alimentare delle materie prime.

Il costo del corso per i tesserati FIC è di Euro 220,00

Essendo limitato il numero di posti disponibili, gli interessati dovranno prenotarsi con sufficiente anticipo, comunque non oltre il 4 novembre, versando un acconto di Euro 100,00 presso l’Azienda Tervi, in via Ferratella in Laterano, n 1 (zona San Giovanni).

Per informazioni rivolgersi:

Sig Marinucci: **Tel. cell 3923156133,**

Email: Sig Circiello: info@unioneregionalecuochilazio.com (sito: www.cuochilazio.it)

A fine corso sarà rilasciato ai partecipanti un attestato dell’Unione Regionale Cuochi Lazio – Federazione Italiana Cuochi.