



---

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

---

PROVINCIA DI AREZZO

**Accademia  
del Gusto**



Centro Formazione  
per le Attività Ricettive e Ristorative

# CORSI DI CUCINA

# APRILE/MAGGIO 2016

SEDE CORSI AREZZO

**ACCADEMIA DEL GUSTO**

Via Dei Cappuccini, 3

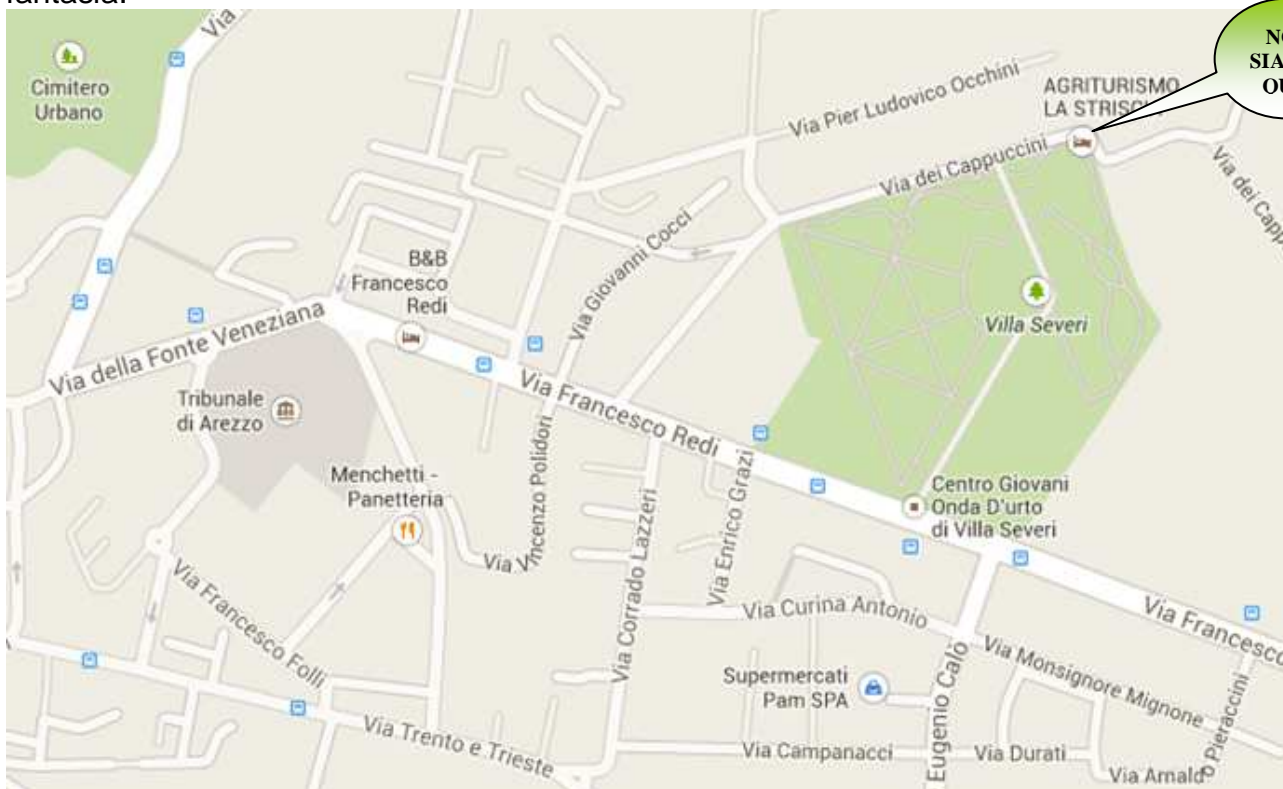
Tel. 0575 350755 - FAX 0575 353729

[www.confcommercioformazionearezzo.it](http://www.confcommercioformazionearezzo.it)  
e-mail [formazione@confcommercio.ar.it](mailto:formazione@confcommercio.ar.it)

SEGUICI SU FACEBOOK 



A pochi passi da Arezzo, l'Accademia del Gusto è da anni la location dei nostri corsi di cucina, frequentati sia da addetti del settore (titolari o dipendenti di bar, ristoranti, etc) sia da semplici appassionati. Ampie sale attrezzate, dotate di una cucina industriale che permette ai partecipanti di mettere subito in pratica le nozioni acquisite, accrescendo la propria competenza tecnica e sviluppando la fantasia.



## Indice corsi di cucina



Food&Drink matching: quando il cibo completa il cocktail .....pag. 3



Tecniche di pasticceria Il livello .....pag. 4



Pane, grissini e focacce.....pag. 5



In cucina con Shady.....pag. 6

*La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla divenire arte.*

**Gualtiero Marchesi**



## **FOOD&DRINK MATCHING: QUANDO IL CIBO COMPLETA IL COCKTAIL**



Il corso ideale per chi è curioso, creativo e ama una tavola giovane e sfiziosa, anche se non ha molto tempo da dedicare alla cucina. Il docente darà consigli utili a preparare anche da soli, con la massima semplicità, alcuni piatti da offrire in abbinamento ad altrettanti cocktail per esaltare il gusto del cibo e strappare l'applauso fra i commensali!

<b>DURATA</b>	<b>3 incontri</b>
<b>FREQUENZA</b>	Una volta settimana (Martedì)
<b>DATE</b>	05/04/2016 – 12/04/2016 – 19/04/2016
<b>ORARIO</b>	<b>20.00 - 23.00</b>
<b>COSTO</b>	<b>€ 90,00 + IVA</b> comprensivo di materiale didattico
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>PRIMA LEZIONE:</b> preparazione di due portate, antipasto e primo, da fare a casa con la massima semplicità e ottimi risultati anche se non si è molto portati per la cucina! In più, preparazione di due cocktail gustosi ma superfacili da abbinare alle due portate.</li> <li>■ <b>SECONDA LEZIONE:</b> preparazione di due portate, un secondo e un dolce, da riproporre a casa con la minima fatica, la minima spesa e il massimo della resa! In più, preparazione di due cocktail da abbinare alle portate per esaltarne gusto e piacevolezza.</li> <li>■ <b>TERZA LEZIONE:</b> preparazione di un gustoso insieme di specialità gastronomiche e cocktail per un equilibrio di sapori e colori bello da vedere e buono da gustare!</li> </ul>
<b>DOCENTE</b>	Simone Coleschi
<b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE</b> rilasciato alla fine del corso da Agenzia formativa accreditata da Regione Toscana e certificata	



# **TECNICHE DI PASTICCERIA II LIVELLO**



Il corso ideale per chi ha già buone conoscenze di base e vuole approfondire le tecniche di preparazione e decorazione di dolci e specialità da forno.

<b>DURATA</b>	<b>6 incontri</b>
<b>FREQUENZA</b>	Una volta settimana (Lunedì)
<b>DATE</b>	18/04/2016 – 02/05/2016 - 09/05/2016 - 16/05/2016 - 23/05/2016 30/05/2016
<b>ORARIO</b>	<b>20.30 - 23.00</b>
<b>COSTO</b>	€ 120,00 + IVA comprensivo di materiale didattico
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasta Sfoglia</li> <li>■ Torta Millefoglie con crema Diplomatica</li>   <li>■ Pasta Brioches</li> <li>■ Pesche di Prato</li>   <li>■ Dolci Freschi al cucchiaio</li> <li>■ Torta Tiramisù e Gateau "Primavera"</li>   <li>■ Semifreddi</li> <li>■ Torta Semifreddo al miele e lavanda</li>   <li>■ Bavaresi</li> <li>■ Torta Bavarese Pistacchio e Vaniglia</li>   <li>■ Mousse</li> <li>■ Torta Mousse al Cioccolato fondente e pesche</li> </ul>
<b>DOCENTE</b>	Marta Montagnoli
<b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE</b> rilasciato alla fine del corso da Agenzia formativa accreditata da Regione Toscana e certificata	



# PANE, GRISSINI E FOCACCE



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

<b>DURATA</b>	<b>4 incontri</b>
<b>FREQUENZA</b>	Una volta settimana (Martedì)
<b>DATE</b>	26/04/2016 – 03/05/2016 – 10/05/2016 / 17/05/2016
<b>ORARIO</b>	<b>20.00 - 23.00</b>
<b>COSTO</b>	<b>€ 120,00 + IVA</b> comprensivo di materiale didattico
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍞 Farine, lieviti</li> <li>🍞 Preimpasti: biga, polish, pasta di riporto</li> <li>🍞 Sistemi di impasto</li> <li>🍞 Tecnica di cottura</li> <li>🍞 Pane e schiacciata del territorio</li> <li>🍞 Pane al latte, al burro, all'olio</li> <li>🍞 Pane in cassetta, bianco e speziato</li> <li>🍞 Pan carrè, panettone gastronomico</li> <li>🍞 Pani aromatizzati e multicolori</li> <li>🍞 Pane azimo, chapati</li> <li>🍞 Trecce con semi e farina integrale</li> <li>🍞 Pane al farro e segale</li> <li>🍞 Pan di mozzarella, pan di ricotta</li> <li>🍞 Baguette, pane cafone</li> <li>🍞 Focaccia genovese, pugliese, di patate</li> <li>🍞 Ciabatta</li> <li>🍞 Grissini stirati, torinesi</li> <li>🍞 Pan di santi, panina</li> <li>🍞 Pane al formaggio</li> <li>🍞 Rosette, biova</li> </ul>
<b>DOCENTE</b>	Alberto Cenni
<b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE</b> rilasciato alla fine del corso da Agenzia formativa accreditata da Regione Toscana e certificata	



# IN CUCINA CON SHADY



Il corso è rivolto a chi desidera avere idee nuove per arricchire la propria tavola con antipasti, finger food e piatti speciali per le proprie serate estive. Durante le lezioni andranno "in scena" formaggi, carni, pesce, verdure e frutta dando luogo ad abbinamenti creativi e gustosi.

<b>DURATA</b>	<b>4 incontri</b>
<b>FREQUENZA</b>	Una volta settimana (Giovedì)
<b>DATE</b>	05/05/2016 - 12/05/2016 – 19/05/2016 – 26/05/2016
<b>ORARIO</b>	<b>20.30 - 23.00</b>
<b>COSTO</b>	<b>€100,00 + IVA</b> comprensivo di materiale didattico
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>PRIMA LEZIONE:</b> Sformatino di pecorino e fave Quiche caponata (pasta brisè con farcia di verdure alla siciliana) Grissini all'olive...all'ascolana</li> <li>■ <b>SECONDA LEZIONE:</b> Cheese cake salato gusto caprese (pomodoro e mozzarella) Cup cake salato salsiccia e fagioli all'uccelletto Finger food di polpo marinato e pure patate</li> <li>■ <b>TERZA LEZIONE:</b> Arancino di cous cous alla magrebina Feta in carrozza con salsa alla greca Arrosticini di pollo speziati alla turca</li> <li>■ <b>QUARTA LEZIONE:</b> Risotto prosciutto e melone Tortello cacio e pere Timballo di trofie alla parmigiana (melanzane)</li> </ul>
<b>DOCENTE</b>	Shady Hasbun
<b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE</b> rilasciato alla fine del corso da Agenzia formativa accreditata da Regione Toscana e certificata	





**CONFCOMMERCIO**

IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI AREZZO

**Accademia  
del Gusto**



Centro Formazione  
per le Attività Ricettive e Ristorative

Accademia del Gusto  
Via Dei Cappuccini, 3 - 52100 AR

Per info telefonare a  
**0575-350755**



areacreativa

# Vuoi diventare Cuoco?

## FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA RISTORAZIONE

*l'80% dei nostri allievi ha trovato occupazione dopo aver frequentato il corso!*

**DURATA LEZIONI:**  
900 ORE  
DI CUI  
630 AULA  
E LABORATORIO  
ATTREZZATO  
+  
270 STAGE  
IN AZIENDE  
RISTORATIVE

SUPERANDO  
L'ESAME  
FINALE  
SI OTTENGONO:  
QUALIFICA  
PROFESSIONALE  
RICONOSCIUTA UE

**CERTIFICAZIONE  
HACCP  
E  
SICUREZZA  
SUI LUOGHI  
DI LAVORO**

SEDE ACCADEMIA DEL GUSTO (AREZZO, VIA DEI CAPPUCINI 3)  
Informazioni: Agenzia Formativa Confcommercio, Tel. 0575 350755



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA