

SCUOLA DI CUCINA

offerta
formativa



Le scuole di cucina di AFOL Metropolitana nascono dall'esperienza di oltre sessant'anni del cfp Grandi, si sviluppano nei centri di formazione professionale di Sesto San Giovanni, Melegnano e Pieve Emanuele. I nostri corsi serali sono rivolti a giovani e adulti che vogliono sviluppare nuovi saperi e competenze o approfondire le proprie conoscenze del mondo del food & beverage.

ISCRIZIONI: scuoladicucina.afolmet.it • scuola.cucina@afolmet.it

Sesto San Giovanni: viale Italia 548 • t 02 4543 0034

Pieve Emanuele: via dei Gigli 7 • t 02 4543 0060

FONDAMENTALI

Hanno un taglio fortemente pratico e permettono di acquisire abilità e conoscenze.

FOOD

Cucina tecniche base

- Le attrezzature, gli ingredienti, le tecniche e i metodi di base.

Cucina tecniche avanzate

- Gli ingredienti, le preparazioni e le moderne tecniche di cottura.

Pasticceria

- Frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta bignè, bagne e alcolati.

Pasticceria avanzata

- Approfondimento e perfezionamento delle tecniche avanzate di pasticceria.

Pizzeria

- Teoria e pratica per la preparazione di diverse tipologie di pizze.

Pane, pizza e focacce

- Gli ingredienti, gli impasti, la lievitazione, le farciture, la formatura e le cotture.

40 ore

10 lezioni di laboratorio

2 lezioni HACCP* • 380 euro

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

BEVERAGE

Caffetteria e Latte Art

- Preparazione e presentazione delle diverse tipologie di caffè e prodotti di caffetteria.

26 ore • 250 euro

7 lezioni di laboratorio • 2 lezioni di HACCP*

orario serale dalle 19.30 alle 22.30

Bartender

- Tecniche di preparazione cocktail, teoria dei distillati e liquori.

40 ore • 450 euro

10 lezioni di laboratorio • 2 lezioni di HACCP*

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

Vino: dal bere al saper bere

- Tecniche di degustazione e conoscenza del vino, dai vitigni alla vinificazione.

13 ore • 175 euro

5 lezioni

orario serale dalle 19.30 alle 22.00

Cibo e vino in equilibrio

- Tecniche di abbinamento tra vino e cibo attraverso degustazioni ed esercitazioni pratiche.

10 ore • 175 euro

4 lezioni

orario serale dalle 19.30 alle 22.00

* Chi è già in possesso dell'attestato HACCP, potrà frequentare le sole lezioni di laboratorio con uno sconto di € 60,00 sul costo del corso.

TEMATICI

Sviluppano conoscenze e abilità relative a contenuti specifici.

Lievitati a colazione

- Lievitazione, impasti e idratazione, sfogliature, farciture, cotture di croissant, brioches e cornetti.

Cioccolato e pralineria

- Temperaggio e preparazione praline, camicie e gusci, ripieni e ganache.

Dolci senza... intolleranze

- Pasticceria moderna senza glutine, lattosio e saccarosio, equilibrata e ricca di gusto.

Gelati e sorbetti

- Gelati a base bianca, gialla, mista, acqua-latte e frutta.

Fagotti e sfizi

- Lievitati salati e rosticceria tra tecnica, tradizione e specialità regionali italiane.

Pizze e focacce regionali

- Ingredienti e tecniche tradizionali per pizze e focacce nelle diverse varianti regionali.

Cucina: tradizione e innovazione

- Ricette tradizionali e di recupero reinterpretate con tecnica, creatività e stile gourmet.

Pasta fresca

- Impasto, lavorazione e cotture della pasta di grano duro, all'uovo, ripiena, colorata, lasagne e gnocchi.

Tradizioni regionali in cucina

- Viaggio gastronomico nella cucina regionale italiana tra tradizioni, ricette e stagionalità.

Pasticceria salata

- Pasticceria salata tra impasti, lievitati, finger food e monoporzioni per aperitivi e buffet dal gusto equilibrato.

SERATE A TEMA

Incontri tra saperi e sapori

Le diverse serate saranno promosse sul sito durante l'anno.

HACCP

Corso di formazione in materia d'igiene e sicurezza alimentare, in coerenza e in attuazione del Regolamento CE n. 852/04.

durata: 5 ore • 2 lezioni

costo 60 euro



Risi e risotti

- Preparazione, cottura e mantecatura di risotti, minestre, insalate, sformati e dolci.

Cucina veg

- Cucina vegetariana e vegana tra stagionalità, sostenibilità e tecniche di preparazione.

Carne: tagli e preparazioni

- Scelta e valorizzazione dei tagli di carne attraverso cotture, ricette e tecniche di lavorazione.

Pesce: tecniche e preparazioni

- Scelta della materia prima, tecniche di preparazione e cottura per primi e secondi piatti di pesce.

Cucina inclusiva: diete speciali

- Tecniche e ricette per realizzare piatti inclusivi dedicati a intolleranze, allergie e scelte alimentari.

Street food

- Tecniche e ricette dello street food italiano e internazionale.

14 ore, 4 lezioni di laboratorio • 180 euro
orario serale dalle 19.00 alle 22.30

21 ore, 6 lezioni di laboratorio • 250 euro
orario serale dalle 19.00 alle 22.30

4 ore, 1 lezione di laboratorio • 70 euro
orario serale dalle 19.00 alle 23.00



SEGUICI SU
Scuola di cucina