

CUCINA DI BASE • 1° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	Primo modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della cucina e della preparazione. Attraverso questo primo livello si potrà avviare un percorso di lavoro e/o di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • TECNICHE DI BASE NELLA CUCINA: I tagli principali delle verdure. Le tecniche di cottura principali. Le salse di base. • GLI IMPASTI BASE: gli impasti principali, “non dolci” e “dolci”. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche della cucina per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di cucina professionale.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.
DURATA	40 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).
COSTI	Euro 400,00
PAGAMENTI	Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/
CERTIFICAZIONE	Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: <ul style="list-style-type: none"> • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.
CONTATTI	Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082

CUCINA DI BASE • 2° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Secondo modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della cucina e della preparazione.</p> <p>Attraverso questo secondo modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.</p>
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • IL PESCE: principali lavorazioni. • LA CARNE: tagli e lavorazioni principali. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	<p>Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche della cucina per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di cucina professionale.</p>
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	<p>Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.</p>
DURATA	<p>40 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).</p>
COSTI	<p>Euro 400,00</p>
PAGAMENTI	<p>Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio</p>
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	<p>Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/</p>
CERTIFICAZIONE	<p>Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.</p>
SEDE DI SVOLGIMENTO	<p>Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.</p>
CONTATTI	<p>Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082</p>

CUCINA DI BASE • 3° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Terzo modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della cucina e della preparazione.</p> <p>Attraverso questo terzo modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.</p>
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • TAGLI PROFESSIONALI: i tagli principali di tipo professionale. • TECNICHE DI COTTURA EVOLUTE: bassa temperatura, olio cottura, sottovuoto. • SALSE LEGATE: legatura proteica, gelatinizzazione, riduzione, malto destrine. • LE VERDURE: marinature a freddo e a caldo, decorazioni e tecniche ulteriori di taglio. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	<p>Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche della cucina per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di cucina professionale.</p>
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	<p>Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.</p>
DURATA	<p>40 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).</p>
COSTI	<p>Euro 400,00</p>
PAGAMENTI	<p>Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio</p>
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	<p>Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/</p>
CERTIFICAZIONE	<p>Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.</p>
SEDE DI SVOLGIMENTO	<p>Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.</p>
CONTATTI	<p>Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082</p>

CUCINA DI BASE • 4° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Quarto modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della cucina e della preparazione.</p> <p>Attraverso questo quarto modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.</p>
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • I PRIMI PIATTI: tecniche di preparazione su pasta e riso. • IL PESCE: tecniche evolute di preparazione, analisi sensoriale, marinature, fondi cottura, cucine regionali e cucina moderna. • LA CARNE: tecniche evolute di preparazione, analisi sensoriale, disossare, i tagli, fondi cottura, cucine regionali e cucina moderna. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	<p>Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche della cucina per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di cucina professionale.</p>
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	<p>Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.</p>
DURATA	<p>40 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).</p>
COSTI	<p>Euro 400,00</p>
PAGAMENTI	<p>Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio</p>
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	<p>Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/</p>
CERTIFICAZIONE	<p>Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.</p>
SEDE DI SVOLGIMENTO	<p>Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.</p>
CONTATTI	<p>Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082</p>

PASTICCERIA DI BASE • 5° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI

Quinto modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della pasticceria.
Attraverso questo quinto modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in particolare nel comparto della pasticceria.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **GLI INGREDIENTI IN PASTICCERIA:** le farine, gli zuccheri, i grassi, le uova, il cioccolato, il latte.
- **GLI IMPASTI DI BASE:** la pasta frolla, la pasta sfoglia, la pate à choux, la pasta brisée, il pan di spagna, il bisquit, la pate à bombe.
- **LA BISCOTTERIA DI BASE:** biscotti secchi e biscotti farciti.
- **LE CREME DI BASE:** crema pasticceria e crema Chantilly, salsa inglese o alla vaniglia.
- **REALIZZAZIONE DI DOLCI TRADIZIONALI:** dolci secchi e dolci farciti.
- **ESAME FINALE.**

DESTINATARI

Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche della pasticceria per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di cucina professionale.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.

DURATA

60 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).

COSTI

Euro 500,00

PAGAMENTI

Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313
Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Box di iscrizione sul sito diario della formazione:
[www. https://www.diariodellaformazione.it/](http://www.https://www.diariodellaformazione.it/)

CERTIFICAZIONE

Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”.
Via Prenestina, 468 – Roma.
Mezzi Pubblici:
• Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.

CONTATTI

Email: • info@diariodellaformazione.it
• segreteria.borgo@cnos-fap.it
Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082

PIZZA E PANIFICAZIONE • 6° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	Sesto modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della panificazione e della pizzeria. Attraverso questo sesto modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • GLI INGREDIENTI DELLA PIZZERIA E CONSERVAZIONE: le farine, il lievito, l'acqua, il sale, gli olii, le salse, la mozzarella, il glucosio. • GESTIONE DEI FORNI. • LE VERDURE IN PIZZERIA. • TECNICHE DI BASE DELL'IMPASTO: lievito madre, lievitazione, metodo diretto e indiretto. • IMPASTI DI BASE: pizza in teglia alla romana, pizza napoletana, pane e panini, focacce. • TECNICHE DI COTTURA: in teglia, alla pala, monoporzione e in forma. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	Professionisti e non che desiderano acquisire e sistematizzare conoscenze e tecniche della pizzeria e della panificazione per passione e per lavoro.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.
DURATA	60 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).
COSTI	Euro 500,00
PAGAMENTI	Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/
CERTIFICAZIONE	Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Centro di Formazione Professionale Salesiano "Borgo Ragazzi don Bosco". Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.
CONTATTI	Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082