



Corsi

Le scuole di cucina di AFOL Metropolitana nascono dall'esperienza di oltre cinquant'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. L'offerta formativa si articola in corsi base dal taglio fortemente pratico, corsi brevi per approfondire tematiche specifiche, masterclass e corsi on demand.

ISCRIZIONI: scuoladicucina.afolmet.it

Sesto San Giovanni: viale Italia 548 • t 02 4543 0034 • serale.grandi@afolmet.it

Pieve Emanuele: via dei Gigli 7 • t 02 9078 2725 • segreteria.cfppieve@afolmet.it

FONDAMENTALI

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

FOOD

Cucina base

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

Cucina avanzata

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

Pasticceria

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

Pasticceria avanzata

- Approfondimento e perfezionamento delle tecniche avanzate di pasticceria.

Gelateria

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

Pane, pizza e focacce

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

40 ore • 380 euro

10 lezioni di laboratorio

2 lezioni di HACCP*

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

BEVERAGE

Sommelier

1° livello • Concetti fondamentali del mondo del vino e terminologie della degustazione.

27 ore • 430 euro

13 lezioni

2° livello • Enografia nazionale e principali nazioni produttrici di vino.

30 ore • 430 euro

15 lezioni

3° livello • Tecnica dell'abbinamento cibo vino.

24 ore • 500 euro

12 lezioni

orario serale dalle 20.00 alle 22.00

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*

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 19.30 alle 22.30

* 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.

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



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.

Torte moderne

- Mousse e semifreddi a specchio: preparazione, decorazione, finitura e assemblaggio.

Focacceria e fagotteria

- Lievitazione, impasti, farciture e cotture di focacce, panzerotti, fagottini, crescentine e pizzette.

Arte nel piatto

- Tecniche di dressage, forme, colori, scelta del piatto e proporzioni.

14 ore • 180 euro

4 lezioni di laboratorio

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

Pasta fresca

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

Risi e risotti

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

Veg e veg

- Tecniche di preparazione e metodi di cottura per menù vegetariani e vegani.

Cena a buffet per un party casalingo

- Per una cena in piedi con un perfetto buffet in casa.

Cucina delle regioni

- Un viaggio gastronomico attraverso le meraviglie della cucina regionale italiana.

NORD: Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna

CENTRO: Toscana, Marche, Lazio, Umbria

SUD: Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna

MASTERCLASS

Incontri di approfondimento dedicati al mondo del food, dall'arte culinaria all'arte bianca, con professionisti del settore.

GRANDI LIEVITATI

Panettone tradizionale e dolci tipici natalizi

Colomba tradizionale e uova di Pasqua

12 ore • 225 euro

2 lezioni di laboratorio

orario diurno

DOLCI REGIONALI

- Per riscoprire i territori attraverso la tipicità dei dolci regionali.

4 ore • 75 euro

1 lezione di laboratorio

orario serale dalle 19.00 alle 23.00

A TAVOLA CON I NOSTRI MENÙ

Costruzione di un menù

- Percorso articolato in tre lezioni distinte, ogni lezione è dedicata a preparazioni di di carne, pesce e vegetariane:

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

4 ore • 75 euro

1 lezione di laboratorio

orario serale dalle 19.00 alle 23.00