

## **SONO APERTE LE ISCRIZIONI ALLA 13° EDIZIONE DEL CORSO DI ALTA RISTORAZIONE: DA COMMIS DI CUCINA A MODERNO CAPO PARTITA**

Il corso è rivolto a giovani in possesso di qualifica triennale di istituto alberghiero, con un'esperienza almeno triennale, anche con contratto stagionale e a diplomati, con esperienza lavorativa almeno biennale nel settore, anche con contratto stagionale e con età minima di 20 anni e massima di 30 anni, che abbiano già operato nella ristorazione e che ambiscano ad una crescita professionale da commis di cucina a chef capo partita.

L'ammissione al corso sarà valutata ad insindacabile giudizio dei docenti del corso stesso.

Durata: 4 settimane, con frequenza del lunedì al venerdì per l'intera giornata (dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00).

### **CONTENUTI DEL CORSO**

- Organizzazione degli ambienti di conservazione degli alimenti;
- La figura del cuoco: comportamento, gestione del team e relazioni con i colleghi;
- Le basi della cucina italiana (le salse madri, i fondi, le vellutate di pesce, fumetto di pesce, bisque di pesce, besciamella, pomodoro. Si tratteranno poi le minestre, le paste, i sughi ed il ragù, tipici della nostra cucina, secondo le modalità di preparazione tradizionali).
- I principali tagli della carne e del pesce;
- Tecniche di marinatura di pesci e carni;
- I piatti della cucina regionale;
- La cucina salutistica, vegetariana, vegana e gluten free;
- La cucina fusion;
- Finger food;
- La panificazione;
- Cucina gourmet;
- Le basi della pasticceria;
- Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, ecc.);
- Il breakfast;
- Le nuove tecniche di cottura;
- Creazione di menu per alberghi e ristoranti e nozioni di food cost;
- Analisi sensoriale: abbinamenti cibo-vino;
- Elementi di HACCP.

### **La partecipazione è subordinata al versamento di una cauzione di € 300,00**

Al fine di salvaguardare la professionalità acquisita all'interno del territorio, la cauzione verrà restituita al lavoratore che si impiegherà presso un'azienda associata all'Ente anche nella stagione successiva e a fronte di una frequenza pari almeno all'80% del monte ore previsto dal percorso formativo.

Data e orario: dal 2 al 27 novembre 2026

Durata: 4 settimane

**Termine per l'invio delle richieste di iscrizione: 31 luglio 2026**

Per iscriversi inviare la Scheda di iscrizione a [formazione@ebt.ve.it](mailto:formazione@ebt.ve.it)