



DILETTO – SCUOLA DI CUCINA

CORSI DI CUCINA PROFESSIONALE DI ALTO LIVELLO INDIRIZZATA ALLE AZIENDE DEL TURISMO E DELLA RISTORAZIONE

Le lezioni, organizzate dalla scuola di cucina professionale e di alta gamma, creazione di **MAW – Men at Work s.p.a. – Divisione Hotel e Ristorazione**, coordinate da **Allan Bay** e con la partecipazione di chef esperti, giovani e capaci, sono rivolte a professionisti impiegati presso ristoranti e hotel e che vogliono approfondire i trucchi dei grandi cuochi.

Due giorni alla settimana per un mese, in spazi attrezzati, dalle 15.00 alle 18.00, un tema diverso, con protagoniste le eccellenze del territorio. Tra gli argomenti in calendario, oltre all'uso del abbattitore di temperatura, incursioni nella preparazione dei piatti confit, uso degli addensanti e del gastrovac.

Per i più creativi, workshop sulla cottura in vaso sottovuoto, uso di nuove tecnologie e le innovative tecniche di cottura con l'azoto.

Prestigioso il corpo docente.

L'iniziativa s'inserisce nell'ambito della nascita della scuola di cucina della **Divisione Hotel e Ristorazione** di **MAW Men at Work s.p.a** e **Allan Bay**. La **Divisione Hotel e Ristorazione** è dedicata **allo sviluppo di soluzioni per la gestione delle risorse umane per i settori del turismo e della ristorazione**.

Un progetto caratterizzato dalla tipicità delle materie prime, dalla sapienza delle massaie e dei maestri di cucina, dalla sinfonia dei sapori che si riesce a esprimere anche partendo dai prodotti apparentemente più poveri.

Il campo del gusto sancisce l'importante unione di **MAW** con Giornalisti, scrittori e gastronomi con l'avvio e la valorizzazione del settore.

MAW – Men at Work s.p.a. DIVISIONE HOTEL E RISTORAZIONE

Corso Lodi 58 - 20135 Milano (MI)
Tel.: 025274511 - Fax: 0251879937
e.mail: fil.milanocorsolodi@maw.it

ELENCO DEI CORSI IN PROGRAMMAZIONE

CBT carne	8 lezioni
CBT pesce	4 lezioni
CBT verdure	4 lezioni
Uso del sifone (spume e arie)	3 lezioni
Cottura a vapore (carne, pesce, verdure, pane, ecc)	6 lezioni
Cottura statica a bassa temperatura	2-3 lezioni
Cottura confit	4 lezioni
Cottura con l'azoto	2-3 lezioni
Friggere	3-4 lezioni
Marinare	3-4 lezioni
Cottura alla griglia	3-4 lezioni
Uso dell'abbattitore	2-3 lezioni
Uso del pacojet	4 lezioni
Uso del termomix (salse, creme e vellutate)	4 lezioni
Uso del gastrovac	2 lezioni
Uso degli addensanti (agar agar, lecitina, xantana, ecc)	4 lezioni
Brodi e fondi	4 lezioni
Il pane	6 lezioni
Cottura pasta	4 lezioni
Cottura riso	4 lezioni
Disossare i volatili	2 lezioni
Tagliare i volatili	2 lezioni
Dolci lievitati	2-3 lezioni
Wedding cake	2-3 lezioni
Dolci al cucchiaino	6 lezioni
Gelati e sorbetti	2 lezioni

RILEVAMENTO INTERESSE

RAG. SOC. _____

Ristorante _____

Hotel _____

Siamo interessati al corso: _____

E desidero riceverne il programma via posta/ fax o e mail al seguente indirizzo o

n° _____

Timbro e firma _____