



CHI SIAMO

La Scuola di cucina nasce dall'esperienza ultra trentennale del cfp Grandi, il centro di formazione professionale prima di Regione Lombardia poi della Provincia di Milano e ora parte integrante di AFOL Metropolitana che negli anni ha formato allievi oggi presenti nei diversi ambiti del settore ristorazione.

I nostri corsi

Organizziamo corsi di cucina, pasticceria, panificazione e pizzeria, sala e bar. La nostra offerta formativa si articola in: corsi professionalizzanti che preparano al mondo del lavoro, corsi base dal taglio fortemente pratico, corsi brevi per approfondire tematiche specifiche.

Tutti i nostri corsi si svolgono in laboratori professionali dotati delle più moderne attrezzature.

ISCRIZIONI:

www.cfpgrandi.it

t 02 4543 0034 • mail serale.grandi@afolmet.it

Sede dei corsi: viale Italia 548 • Sesto San Giovanni (MI)

Corsi BASE

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

Certificazione rilasciata

- attestato di frequenza al corso di formazione (partecipazione minima 75% del percorso)
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle Competenze di riferimento del Quadro Regionale degli Standard Professionali
- attestato HACCP

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: grembiule, cappello, scarpa antinfortunistica, dispense e ricettari.

Cucina base

- I fondamentali dell'arte culinaria: le attrezzature, gli ingredienti, le tecniche e i metodi di base.

Panetteria

- Teoria e pratica della panificazione tradizionale: pane di grano duro, grano tenero, integrale, grissini, crackers.

Pizzeria

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti di pizzeria: classica, in teglia, calzoni e focacce.

Pasticceria

- I fondamentali della pasticceria: frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta bignè, bagne e alcolati.

Caffetteria

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti di caffetteria.

Allestimento catering

- Teoria e pratica dell'allestimento catering con l'approfondimento del servizio a buffet e in tavola.

Addetto bar e tavola fredda

- Teoria e pratica della preparazione dei prodotti tipicamente serviti nei bar.

Gelateria

- Teoria e pratica del gelato artigianale italiano.

durata 40 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

10 lezioni di laboratorio • 2 lezioni di aula HACCP

costo € 480,00

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



Corsi BREVI

Approfondiscono tematiche specifiche per amanti del food.

Certificazione rilasciata

- attestato di frequenza al corso di formazione (partecipazione minima 75% del percorso)

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: grembiule, cappello, dispense e ricettari.

Lievitati in pasticceria

- Lieviti e prefermenti, tecniche di lievitazione, impasti e idratazione, sfogliature, farciture, cotture dei lievitati classici o innovativi.

durata 21 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

6 lezioni di laboratorio

costo € 300,00

Carne: marinate crude e cotte

- Dalle tecniche tradizionali ai sapori internazionali.

durata 14 ore

orario serale dalle 19.00 alle 22.30

4 lezioni di laboratorio

costo € 210,00

Pesce: marinate crude e cotte

- Dalle tecniche tradizionali ai sapori internazionali.

Pasta fresca

- Tecniche di impasto, lavorazione, cottura delle diverse tipologie.

Torte moderne

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

Pinsa romana

- Tecniche di impasto, lievitazione, stesura, cottura e farciture.

Prodotti farciti da forno e fritti

- Tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e farciture.

Pani speciali dolci e salati

- Tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione, farciture e cotture dei prodotti lievitati



Corsi PROFESSIONALIZZANTI

Preparano al mondo del lavoro e sono finalizzati all'acquisizione di competenze nell'ambito della gastronomia e della macelleria attraverso formazione in aula, in laboratori professionali e in tirocinio presso aziende del settore.

Certificazione rilasciata

- attestato di competenza rilasciato ai sensi della Legge Regionale n. 19/2007 in relazione al profilo scelto
- attestato sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- attestato HACCP

Al momento dell'iscrizione, in omaggio: divisa da cuoco (giacca e pantalone), grembiule, cappello, scarpa antinfortunistica, dispense e ricettari.

durata 320 ore **gastronomia** € 3.520,00

260 ore **macelleria** € 2.340,00

orario pomeridiano e serale



SEGUICI SU

Scuola di cucina Grandi

Afol
METROPOLITANA
collegiamo il lavoro