



ITALIAN
KITCHEN
ACADEMY

CORSO DI CUCINA BASE

SERALE





CORSO PROFESSIONALE DI CUCINA

● DIRETTORE DIDATTICO

Chef Iside De Cesare

● DOCENTI

Le lezioni sono tenute dai nostri chef

● FREQUENZA

- 1 giorno a settimana
- Lunedì
- Orario 19,30 – 22,30

● DATE

- 16/03, 23/03, 30/03, 6/04, 13/04

● PARTECIPANTI

- Massimo 10 partecipanti

● DURATA

- 5 lezioni
- Ogni lezione ha una durata di 3 ore

● ATTESTATI

- Attestato di frequenza al Corso di Cucina Base

● COSTO

- Corso Cucina Base euro 400.00

● DOTAZIONI

- Dispense
- 1 grembiule IKA
- Tessera associazione IKA con sconti e agevolazioni



ITALIAN KITCHEN ACADEMY

L'ACCADEMIA

Italian Kitchen Academy eroga corsi professionali di cucina a Roma ed è pensata per offrire a ogni singolo iscritto formazione, professionalità ed immediato inserimento nel mondo del lavoro.

L'accademia è aperta a tutti e si rivolge anche a coloro che sono semplici appassionati, che vogliono approcciarsi per la prima volta in cucina, divertirsi e/o perfezionare la proprie conoscenze.





IL CORSO DI CUCINA BASE

IL CORSO

- Il corso è un'occasione per **conoscere le basi della cucina**: durante ogni lezione si realizzeranno diverse ricette funzionali a fornire le tecniche base e le principali nozioni che stanno dietro alla realizzazione di un piatto. **Un percorso di 5 lezioni**, utili per conoscere la materia prima ed imparare a manipolarla, scoprire i segreti dei grandi chef, le ricette e spunti interessanti.

A CHI SI RIVOLGE

- Il corso è **aperto a tutti**, in particolare si rivolge a coloro che hanno la **passione per la cucina**, agli aspiranti cuochi che vogliono affacciarsi al mondo della cucina e a coloro che vogliono perfezionare la loro pratica per renderla scattante.

OBIETTIVO DEL CORSO

- Fornire gli strumenti necessari per preparare **ricette buone e veloci** ma allo stesso tempo salutari; verranno forniti consigli per una rapida e ottimale esecuzione, utilizzando ingredienti base e di facile reperimento per preparare pietanze semplici, gustose e dinamiche affinché la spesa, la dispensa, e il frigo non siano più un tormento.

COSA IMPARERAI

- Ognuna di queste lezioni sarà l'occasione per **approfondire le basi della cucina**: tagli, metodi di cottura, stagionalità, pulizia e lavorazione delle materie prime.





PROGRAMMA

Lezione 1 | lunedì 16 marzo

▪ Pasta fresca

Pasta all'uovo, pasta acqua e farina. Realizzazione di diversi formati di pasta ripiena e non.

Lezione 2 | lunedì 23 marzo

▪ Risotti

La tecnica dietro alla realizzazione del risotto: tipologia di riso, tostatura, cottura e mantecatura.

Lezione 3 | lunedì 30 marzo

▪ Le Carni

La provenienza, tipi di allevamento, frollatura.
Cotture a bassa temperatura, brasati, tartare.

Lezione 4 | lunedì 6 aprile

▪ Il Pesce

Sfilettatura, pulitura, cottura. Come scegliere il pesce di stagione.

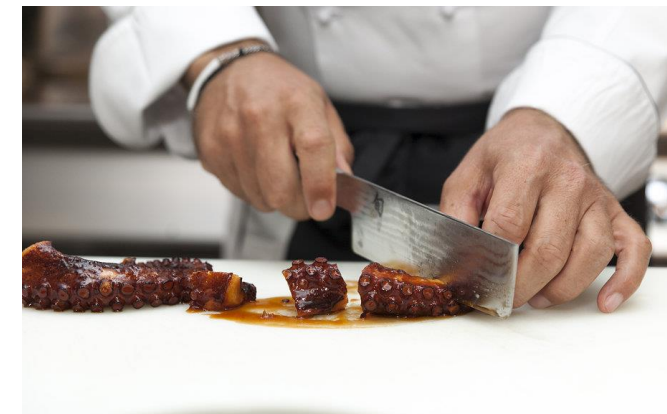
Lezione 5 | lunedì 13 aprile

▪ Pane, focaccia e derivati

Nozioni base sulla panificazione.

Durante ogni lezione è prevista la **degustazione dei piatti** preparati con **selezione di vini** in abbinamento.

Si precisa che il calendario del corso può subire delle variazioni che nel caso saranno comunicate.





DOCENTI

Nata a Roma nel 1973, dopo aver conseguito la maturità scientifica, Iside De Cesare si iscrive ad ingegneria e contemporaneamente inizia a lavorare nelle cucine.

Appassionatasi all'ambiente culinario decide di interrompere gli studi di ingegneria per dedicare le proprie energie al mondo della ristorazione.

Così nel '96 approda al ristorante Agata e Romeo e l'anno successivo è la volta delle Colline Ciociare. Nel '98 alla Pergola del Rome Cavalieri e dopo due anni alla corte di **Heinz Beck** va in Romagna alla Frasca Di Castrocaro Terme.

Prosegue come chef in varie strutture ed alberghi e dal 2005, insieme al marito Romano Gordini, gestisce ed è chef del ristorante **La Parolina premiato con la stella Michelin** nel 2009.

Dal 2005 si dedica anche all'insegnamento di cucina e pasticceria in varie scuole.

Chef emergente per la guida del Touring 2008 e della guida di Identità Golose nel 2010. | Vincitrice Imaf chef cup2014 | Fa parte del progetto Atelier des Grandes Dames di Veuve Clicquot.



● DIREZIONE DIDATTICA
chef **Iside De Cesare**



DOCENTI

Le lezioni sono tenute da **chef e docenti** di elevato profilo:

- Iside De Cesare (chef, pastry chef)
- Fabrizio Leggiero (chef)
- Andrea Golino (chef)
- Stefania Scanavino (chef)
- Andrea Dolciotti (chef)
- Cristiano Catapano (chef)
- Fabio Pecelli (chef)
- Simone Ballicu (chef)
- Dino De Bellis (chef)
- Mirko Moglioni (chef)
- Marta Cerbino (chef)
- Rossella Ruberto (chef)
- Piero Palanti (sommelier dell'olio)
- Barbara Nocco (sommelier)
- Daniele De Santi (pastry chef)
- Salvo Leanza (pastry chef)
- Andrea De Bellis (pastry chef)
- Francesca Minnella (pastry chef)
- Renee Abou Jaoudé (pastry chef)





DOCENTI





SEDE

SEDE DEL CORSO

I corsi hanno luogo presso la sede della Italian Kitchen Academy, a due passi da Fontana di Trevi in Vicolo Scavolino, 64a - 00187 Roma (Metro Barberini).

POSTAZIONI

Il Corso di Cucina Professionale è a numero chiuso e prevede una presenza massima di 10 persone.
Le postazioni sono complete di tutte le dotazioni necessarie per lo svolgimento teorico e pratico delle lezioni.





COSTI

COSTO

Corso Completo euro 400,00

MODALITA' DI PAGAMENTO

- 1 rata euro 150,00 da versare al momento dell'iscrizione
 - 2 rata euro 150,00 da versare entro l'inizio del corso
 - 2 rata euro 100,00 da versare entro la terza lezione
- Pagamento accettato: bonifico, carte di credito e bancomat, assegno, contanti.

ISCRIZIONE

Per partecipare al corso è possibile cliccare sul tasto ACQUISTA del corso, oppure contattare l'accademia per scegliere la formula di pagamento che si preferisce.

INFO

- info@italiankitchenacademy.com
- Tel. 06 69 91 113





ITALIAN
KITCHEN
ACADEMY

Vicolo Scavolino 64A

00187 Roma

Tel. +39 06 69 91 113

info@italiankitchenacademy.com

