

Consulenze Formative

.....

Progettazione, avviamento, formazione e coordinamento
professionale



**Corsi di cucina e percorsi formativi per aziende e
privati**

La formazione è un passaggio importante per poter accrescere le proprie competenze
e può avvenire con diverse modalità.

Le iniziative

01.

Corsi di cucina e alimentazione classici

Nella forma classica rappresentano una delle attività di formazione più incisiva e qualificante, quando possibile da preferire e privilegiare. Il presupposto fondamentale per il loro corretto e efficace svolgimento è la presenza di laboratori e cucine attrezzate, locali che spesso possono essere messi a disposizione dagli enti pubblici o dalle associazioni private presenti nella varie realtà territoriali.

Le lezioni, in prevalenza pratiche, consentono all'allievo di prendere subito confidenze con tecniche e metodi di preparazione specifici. La metodologia applicata lascia ampio spazio alle reali esigenze dell'utenza e agli obiettivi indicati dagli organizzatori.

02.

Corsi di cucina personalizzati

Il presupposto del laboratorio di cucina può diventare in alcuni casi un limite logistico importante e per questo motivo negli ultimi anni lo Chef ha preferito allargare la possibilità anche ai singoli privati e aziende organizzando nella cucina personale del cliente (se sufficientemente ampia) corsi calibrati sulle necessità specifiche richieste e improntati alla partecipazione del solo richiedente o di più soggetti con comuni esigenze.

03.

Focus di alimentazione e benessere

Corsi di cucina, nutrizione e salute relativi a specifiche patologie mediche direttamente collegabile all'alimentazione. I corsi possono essere indirizzati sia ai pazienti veri e propri, sia ai professionisti che lavorano nell'ambito medico a qualsiasi livello, a cominciare dal settore ristorativo.

I percorsi formativi

Oltre ai normali percorsi di base e cucina specialistica in tutte le sue diramazioni (cucina vegetariana, pasticceria, regionale, ecc) ecco un piccolo riassunto dei temi affrontabili in tutti gli ambiti citati in precedenza. Molti altri possono essere concordati in base alle effettive esigenze dei richiedenti.

Percorso salute cucina

- 1) Senza glutine, la buona cucina per celiaci.
- 2) Prevenzione in cucina: i dolori reumatici.
- 3) Prevenzione in cucina: il colesterolo.
- 4) Prevenzione in cucina: ipertensione, curarla a tavola.
- 5) Prevenzione in cucina: a tavola con il diabete.
- 6) Prevenzione in cucina: prevenire il cancro a tavola.
- 7) Prevenzione in cucina: la cucina a basso indice glicemico.
- 8) La cucina per i bimbi.
- 9) Percorsi di educazione alimentare con dimostrazioni pratiche.

Percorso cucina formativa

- 1) Valorizzazione di prodotti alimentari locali da rivalutare, promuovere e proteggere.
- 2) Formazione del personale di cucina con particolare riguardo al settore vegetariano in tutte le sue molteplici forme.
- 3) Le conserve a 360 gradi.
- 4) Le molteplici forme della cucina a crudo.
- 5) Le mille risorse della cottura a vapore.
- 6) La cucina con la frutta.
- 7) La ricchezza dei prodotti vegetali nella cucina mediterranea.
- 8) La frittura consapevole.
- 9) L'unione salutare e vincente tra pesce e verdure.
- 10) I cereali in cucina.
- 11) La buona e gustosa cucina senza sale

Alcuni esempi delle tante opere di consulenza realizzate
le potete consultare sul mio sito

[more info](#)