

ALTISSIMO CETO Chef & Gourmet (Area Education)



Modulo 1 - Training BASE di approccio alla degustazione Cibo/Vino

Il corso si rivolge ad aspiranti Gourmet oltre che a semplici appassionati che vogliono condividere una metodologia di approccio coerente attraverso un percorso di degustazione guidato, basandosi su una conoscenza pratica legata ad un'esperienza personale di una giornata passata a confrontarsi con professionisti del settore in una serie di degustazioni svolte in presa diretta parte in cucina e parte nella sala del Ristorante sede dell'evento formativo.

Finalità del Corso infatti è quella di fornire una completa panoramica e le nozioni base per "inquadrare" coerentemente un percorso di degustazione, avendo una chiara cognizione del "dietro le quinte" compreso il punto di vista di Chef, Ristoratori e Sommelier.

Metteremo chiaramente in risalto il lato edonistico, ludico, e in senso generale la piacevolezza del vino e del cibo a tavola, piuttosto del solito sermone teorico.

Programma e contenuti del Corso (indice ricca dispensa che sarà consegnata ai partecipanti) ;

- Gastronomia

Oggetto culinario, la dimensione estetica e la sensorialità

- Alta Ristorazione (Cucina d'autore)

La nouvelle cuisine, contesto italiano e spagnolo, il "momento" tra tradizione ed innovazione, principi e costanti dell'attività culinaria, l'approccio alla stagionalità, dieta e gastronomia, materie prime, tipologie di cucina, il "mondo" dei fornitori, i canali di approvvigionamento delle materie prime, le filiere certificate.

- I sensi (il Cibo il Cervello)

Ruolo di senso e cervello, senso della vista, olfatto, gusto, tatto, elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione (prove di memoria olfattiva su aromi semplici), le soglie gustative, prove di sensibilità gustativa.

- Analisi di un Piatto

Il dispositivo strategico, strutture dei sapori, unità e attori del gusto, le cotture, i sapori a contatto, bello da mangiare (la presentazione del piatto), le consistenze, il momento e l'approccio alla degustazione, esercitazioni pratiche.

Le Componenti di un piatto riuscito...

Riconoscere gli elementi; Sapido, proteico e grasso, Elemento "amidoso" e rotondo, Elemento di fluidità goloso assemblato con la parte acidula (pulizia), Finitura con profumo, aroma e effetto crunch (salivazione)

Riconoscere i difetti; Cotture, consistenze, temperature.

- Carta dei vini

Principali parametri analitici dei vini, le alterazioni e i difetti, l'etichetta dei vini e la tutela dei consumatori, tecnica di assaggio dei vini (vista, olfatto, gusto), la scheda di degustazione, servizio del vino, temperature, bicchieri, ricarichi in carta, esercitazioni pratiche.

- Il Servizio

Gestione del servizio, galateo, accoglienza, brigata di sala, regia e governo.

- Recensioni e mezzi di diffusione

Le schede, uniformità delle valutazioni, valutazione della cucina, della cantina, del servizio, le principali guide, i blog e forum tematici, le fotografie dei piatti, diritto di cronaca, diritto alla privacy, copyright.

ALTISSIMO CETO Chef & Gourmet (Area Education)



Sala del Ristorante.



Tavolo presa diretta in cucina a bordo pass.

Il corso si suddivide equamente in un percorso tra teoria e pratica, con numerosi esercizi di degustazione piatti/vino, al fine di segnalare e riscontrarne i principali difetti, oltre che portare maggiore consapevolezza e riscontro dei parametri di valutazione del partecipante.

Sede (Location) e Date del Corso;

Martedì 27 Marzo 2007

Presso RISTORANTE Le Robinie di Montescano (PV) a 40 minuti da Milano in una splendida Oasi di relax e benessere.

Il corso inizia alle ore 09:30 e si conclude alle ore 17:30, il pranzo di 8 portate con abbinamento Vini è parte integrante del percorso di esercitazioni pratiche ed è chiaramente incluso nella quota di partecipazione.

Quota di partecipazione;

euro 380 € per persona (iva inclusa).

Termine ultimo adesioni Martedì 20 Marzo 2007

Per info e prenotazioni Tel. Ristorante 0385.241529 - Fax 02.700536370

e-mail; education@altissimoceto.it

Le iscrizioni sono aperte per un massimo di 16 partecipanti a modulo in modo da consentire un confronto costante con i docenti nello svolgersi delle numerose esercitazioni pratiche di degustazione in presa diretta con la cucina e la cantina del Ristorante.

Agenda della Giornata;

09:30 Prima Colazione di Benvenuto al tavolo, briefing e distribuzione materiale didattico

10:00 Relazione Tecnica Menù in degustazione

11:45 Relazione Tecnica Vini in degustazione e Aperitivo

12:45 Menù Degustazione 8 Portate e percorso didattico con supporto costante dei docenti

16:30 Relazione Finale e Dibattito.

17:30 Distribuzione materiale informativo (dispensa) ai partecipanti e saluti.

ALTISSIMO CETO Chef & Gourmet (Area Education)



Modulo di Adesione Partecipante ; Stampare
Corso Base Modulo 1° - Data Martedì 27 Marzo 2007 09:30 - 17:30
Ristorante Le Robinie di Montescano (PV)

Nome _____ Cognome _____ Data di Nascita _____

Codice Fiscale / P. iva _____ / _____

Indirizzo _____ Città _____ Provincia _____

Tel _____ Cellulare _____ e-mail _____

Autorizzazione al trattamento dei dati in relazione alle norme relative alla privacy.

Data li _____ Firma Partecipante _____

Inviare via Fax 0385.241529 e per e-mail lerobinie-info@deltawt.it

con allegata certificazione Bonifico pagamento quota
Coordinate Bancarie **Bonifico 380€** (trecentoottanta/00 euro)

Beneficiario; Enrico Bartolini srl - Banca Sella Pavia
cin E - abi 03268 - cab 11300 - c/c 052869406790

Puoi pagare Comodamente anche Online con Carta di Credito presso;
<http://viaggiatoregourmet.blogspot.com/2007/03/corso-di-formazione-training-base-di.html>