

**PRESENTAZIONE delle INIZIATIVE di FORMAZIONE
ORGANIZZATE dai SOGGETTI ACCREDITATI o RICONOSCIUTI COME QUALIFICATI
(DM 177/00 - Direttiva 90/03)**

ENTE: C.A.S.T ALIMENTI S.R.L

Periodo I Quadrimestre 2011/2012

Numero iniziative proposte: **10**

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
LA CAFFETTERIA MODERNA	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 17/10/2011 Al 18/10/2011	€ 280	Tecnica e tecnologie
Presentazione: Il "caffè", la torrefazione, la miscela e la tostatura. Le 5 "M" del caffè espresso: miscela, macinadosatore, mano dell'operatore, macchina espresso, manutenzione delle attrezzature. Analisi dei difetti e delle problematiche di trasformazione dell'espresso. Uso corretto della lancia vapore e tecniche di montatura del latte. Preparazione principali prodotti di caffetteria italiana					

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
L'ESPRESSO PERFETTO	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 07/11/2011 Al 07/11/2011	€ 160	Tecnica e tecnologie
Presentazione: L'argomento caffè sarà trattato toccando la scelta delle materie prime all'analisi sensoriale, le modalità per ottenere l'espresso perfetto: la regolazione della ghiera su un macinadose e la tecnica di estrazione dell'espresso ideale. Sarà dato spazio alla conoscenza e al corretto utilizzo di strumenti e macchinari. Sarà inoltre rivolta ariconoscimento di pregi e diffetdi un espresso.					

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
LA CUCINA CON IL SOTTOVUOTO	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 10/10/2011 Al 12/10/2011	€ 450	Tecnica e tecnologie

Presentazione:

Corso teorico pratico per l'utilizzo delle tecniche del sottovuoto per la conservazione, la cottura, lo stoccaggio e la rigenerazione degli alimenti, finalizzate a mantenere un percorso di qualità nutrizionale e igienica dell'alimento. Effetti qualitativi nutrizionali delle basse temperature. economica dell'attività ristorativa, con risparmi di acquisto delle merci, maggiore resa dei prodotti.

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
IL FOODCOST IN CUCINA	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 02/11/2011 Al 03/11/2011	€ 320	Tecnica e tecnologie

Presentazione:

Il docente spiegherà la terminologia tecnica, le formule di calcolo per ottenere e monitorare i parametri strategici, operativi e di controllo per il successo dell'azienda ristorativa. Il corso si articolerà con prove pratiche basate sulle analisi del tempo di produzione e servizio, sulla resa e percentuali di dispersione dei prodotti, sulle tecniche di ottimizzazione delle merci.

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
COTTURE A BASSA TEMPERATURA	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 02/11/2011 Al 03/11/2011	€ 320	Tecnica e tecnologie

Presentazione:

Un corso innovativo ed interessante per acquisire la conoscenza della cottura a bassa temperatura, con metodo tradizionale, in olio e sottovuoto. Lo chef si cimenterà in elaborazioni creative per chiarire ogni dubbio su questa tecnica e l'esemplificazione dei possibili risultati: facile esecuzione, minor perdita di peso del prodotto, massima espressione nei sapori, morbidezza del prodotto.

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
LA PASTICCERIA DEL CUOCO	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 14/11/2011 Al 16/11/2011	€ 450	Tecnica e tecnologie

Presentazione:

L'obiettivo del corso è di spiegare in maniera semplice e funzionale la razionalità produttiva per i dolci di fine pasto: dolci eleganti e di facile composizione, coinvolgenti nel gusto e nell'aspetto, ma al tempo stesso veloci e di sicura riuscita. Verranno preparati così dolci al piatto, dolci al bicchiere, semifreddi, gelati, pan di Spagna speciali, creme e salse.

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
PANETTONE, PANDORO E VENEZIANE CON LIEVITO MADRE MANTENUTO IN ACQUA	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 10/10/2011 Al 13/10/2011	€ 530	Tecnica e tecnologie
Presentazione: Un corso in cui sarà realizzato il Panettone elaborato con il lievito mantenuto a bagno in acqua. Spiegazioni teoriche e pratiche della conduzione e mantenimento del lievito madre. Presentazione di prodotti a pasta acida e lievito compresso, con produzione del Pandoro. Verranno fornite spiegazioni teoriche pratiche per produrre ottime “veneziane” con accostamento di nuovi gusti e consistenze					

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
I PANI PER IL RISTORANTE	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 14/11/2011 Al 16/11/2011	€ 450	Tecnica e tecnologie
Presentazione: Il docente proporrà una serie di pani che possono essere abbinati a vari tipi di piatti di carni rosse o bianche, selvaggina, terrine di pesce, patè o fois gras, in accompagnamento a salumi e formaggi. Dal pane di segale al limone da degustare con le ostriche, al pane alle castagne e burro per abbinarlo con la sua facilità di spalmatura al salmone, o al patèCome strutturare una carta del pane					

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
FORMAZIONE FORMATORI	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 05/12/2011 Al 06/12/2011	€ 280	Didattica e metodologie

Presentazione:

Il compito di un docente è di acquisire competenze adatte a trasmettere il proprio sapere in modo consapevole, omogeneo e costante. Questa capacità deriva da una riflessione sui mezzi da utilizzare per trasmettere le conoscenze e le pratiche operative. Il percorso formativo che proponiamo si rivolge esplicitamente a chi insegna a futuri professionisti delle discipline gastronomiche.

TITOLO INIZIATIVA	DESTINATARI	LUOGO	DURATA	COSTO	AMBITO
PRODOTTI DOLCI E SALATI PER IL BRUNCH	Docenti scuola secondaria II grado	BRESCIA	Dal 07/12/2011 Al 09/12/2011	€ 450	Tecnica e tecnologie

Presentazione:

Una rinnovata e affascinante proposta del pasticciere Luigi Biassetto: croissant salati e farciti, prodotti a base di frolla (crostatine, tartellette dolci e salate ecc...) e di sfoglia, sia dolce che salata, tramezzini e quiche, ecc. Molte idee, eleganza, razionalità e metodo. Il corso è teorico e pratico con coinvolgimento diretto di tutti i partecipanti nella realizzazione dei prodotti.