

80 ORE

# corso di cucina professionale



**MODENA**  
conGusto  
FORMAZIONE



**ISCOM**  
FORMAZIONE



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
**ASCOM MODENA**

80 ORE

# corso di cucina professionale

Impara le tecniche di base per diventare cuoco con il Corso di Cucina Professionale di Modena con Gusto, in partenza dal mese di settembre 2024. Questo programma intensivo di 80 ore ti permetterà di incontrare i nostri chef e, insieme a loro, acquisire le competenze fondamentali per diventare un cuoco professionista. Che tu desideri avviare una carriera nella ristorazione o approfondire la tua passione per la cucina e portarla a un livello professionale, questo corso è l'occasione perfetta per realizzare i tuoi obiettivi. Unisciti a noi per intraprendere un viaggio culinario straordinario.



80 ore  
lun-mar-gio 09-13



Modena Con Gusto  
via Piave 125  
Modena - Sede  
Iscom



Idoneità  
alimentarista  
(HACCP) + attesato  
di partecipazione  
ISO



1100,00€  
iva inclusa  
(anche a rate)

Haccp - Idoneità per alimentaristi - Conoscenza prodotti territorio - Utilizzo materie prime aziende del territorio - Classificazione diverse categorie per comporre un menu (Antipasti / Primi / Secondi / Pesce) - Abilità utilizzo utensili e strumenti di base - Nuovi strumentazioni e cotture innovative - Pasta fresca e sfoglia all'uovo della tradizione: come si fa un impasto - Carpaccio di Pesce e affumicatura a freddo - Primi piatti rivisitati della tradizione - Carni cottura in sottovuoto



[info@modenacongusto.it](mailto:info@modenacongusto.it)



059 736 4350



  
**MODENA  
conGusto**  
FORMAZIONE

  
**ISCOM**  
FORMAZIONE

  
**CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM MODENA**