



UNIVERSITÀ DEI GUSTI E DEI SAPERI

“IL GASTRONOMO”

Il percorso di “addestramento/formazione” alla figura del Gastronomo, oggi giorno una figura fortemente richiesta dal mercato, ha l’obiettivo di trasferire competenze trasversali e dinamiche nel campo della gastronomia: cucina, macelleria, salumeria, olii, sommelier, panificazione, pizzeria, pasticceria, bar e food-management. Una professione fondamentale per l’industria alimentare.

Al termine del percorso l’allievo avrà le basi tecniche e teoriche che gli permetteranno di “orientarsi” nel settore della Gastronomia: Cucina, Macelleria, Salumeria, Pasticceria, Pizzeria e Panificazione. Inoltre, conosce i Vini e gli olii per un corretto abbinamento con i prodotti e l’identificazione del territorio di provenienza.

Il percorso prevede 40h, suddivise in 10 moduli da 4h di addestramento e formazione professionale svolta in laboratori tecnici, con attrezzature di ultima generazione e postazioni singole per gli allievi, con docenti esperti del settore.

Di seguito, programma formativo:

Modulo1: Cucina

- ✓ Realizzazione piatti da gastronomia:
 - Antipasti
 - Primi
 - Secondi
 - Contorni
- ✓ Tecniche di gestione del prodotto nel banco di gastronomia
- ✓ Attrezzature specifiche

Modulo2: Macelleria.

- ✓ I prodotti pronti a cuocere da banco
- ✓ I prodotti cotti da banco
- ✓ Preparare il banco vendita

Modulo3: Salumeria.

- ✓ Presentazioni al banco di salumi e formaggi
- ✓ Taglio dei salumi e dei formaggi
- ✓ Caratteristiche organo organoelettiche
- ✓ Degustazione dei salumi e dei formaggi

Modulo4: Pasticceria

- ✓ Gli impasti e cotture dei dolci da forno
- ✓ Impasti dolci lievitati e fritti
- ✓ I dolci lievitati da tradizione





UNIVERSITÀ DEI GUSTI E DEI SAPERI



Modulo5: Panificatori

- ✓ Le diverse farine e i loro impieghi
- ✓ I lieviti e la lievitazione
- ✓ Le ricette di base del pane
- ✓ I diversi tipi di pane

Modulo6: Sommelier

- ✓ Il gusto del vino: leggere l'etichetta e identificare i vini
- ✓ Tecnica di vinificazione
- ✓ Tecnica di degustazione del vino
- ✓ Abbinamento con i piatti

Modulo7: Olii

- ✓ La classificazione degli olii
- ✓ Tecniche di degustazione di olio extravergine di oliva
- ✓ Abbinamento

Modulo8: Pizzeria

- ✓ Impasto a mano
- ✓ Staglio dell'impasto
- ✓ Stesura
- ✓ Condimento
- ✓ Cottura

Modulo9: Bar

- ✓ Preparazione Aperitivi
- ✓ Cocktail di tendenza

Modulo10: RICEVIMENTO

- ✓ La gestione dell'attività gastronomico
- ✓ Gestionali alberghieri
- ✓ Gestione del Cliente

