

# TECNICHE DI CUCINA

Corso serale professionalizzante

📍 Via Bellinzona 88, Como - Monte Olimpino (CO)



Inizio corso il 25/03/2026

Durata corso: **100 ore + esame esterno**



Lezioni teoriche: **15:30 - 19:30**

Lezioni pratiche: **15:30 - 20:30**

Chef **Monica Ciceri**

Chef **Marco Neri**



Prof. **Veronica Camagni**

Prof. **Carlo Ronchetti**



25/03/2026	<b>Lezione teorica di HACCP</b> e test scritto a risposta multipla - Docente: <b>Carlo Ronchetti</b>
30/03/2026	<b>Lezione introduttiva:</b> conoscenza ambiente cucina - le attrezzature - la linea e la mise en place della cucina - il brodo e i fondi - le tecniche di taglio - pulizia e sanificazione - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
01/04/2026	<b>Gli antipasti:</b> insalata di pollo- insalata russa - caprese - <b>la maionese</b> - torte salate - la quiche - salsa tonnata - ratatouille - Docente: <b>Marco Neri</b>
08/04/2026	<b>Lezione teorica di Merceologia</b> - Docente: <b>Carlo Ronchetti</b>
13/04/2026	<b>I Vegetali:</b> tecniche taglio verdure - tecniche di cottura - conservazione sott'aceto - Sanificazione e pulizia - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
15/04/2026	<b>Le Uova:</b> Varie tecniche di preparazione: uovo alla coque - uovo di Gualtiero Marchesi - uovo disidratato - etc. - metodi di conservazione. <b>Le Patate:</b> tecniche di taglio - tecniche di cottura - conservazione - Docente: <b>Marco Neri</b>
20/04/2026	<b>Pasta fresca:</b> selezione ingredienti - pasta all'uovo - pasta di semola - tagliatelle al ragù -Lasagne - conservazione e sanificazione - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
22/04/2026	<b>Riso e Cereali:</b> selezioni ingredienti - preparazione risotto alla milanese - risotto al taleggio e rosmarino - riso pilaf- zuppa di ceci e farro e legumi - conservazione e sanificazione - Docente: <b>Marco Neri</b>
27/04/2026	<b>Gnocchi:</b> gnocchi alla romana, gnocchi di patate, canederli, malfatti, spatzle - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
29/04/2026	<b>Carne bianca:</b> coniglio e pollo: preparazione carni - pollo alla diavola - pollo alla cacciatora - scaloppine di pollo- disosso - coniglio alla ligure -coniglio porchettato -sanificazione - conservazione - Docente: <b>Marco Neri</b>
05/05/2026	<b>Carne rossa:</b> manzo - brasato - tecniche di taglio - cottura alla piastra - fondo bruno - rosolatura - conservazione - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
06/05/2026	<b>Pesce di mare:</b> orata - branzino - rombo - utilizzo strumenti - sfiletto - orata alla tarantina - rombo arrosto con patate - branzino al sale - conservazione - sanificazione - Docente: <b>Marco Neri</b>
12/05/2026	<b>Pesce di lago:</b> selezione ingredienti - sfiletto - trota al cartoccio - lavarello - conservazione in carpione - persico - missoltino - paté di pesce - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
13/05/2026	<b>Lezione teorica di Sicurezza Generale</b> e test scritto a risposta multipla - Docente: <b>Veronica Camagni</b>
18/05/2026	<b>Pasta Ripiena:</b> ravioli, tortelli, selezione degli ingredienti, preparazione del ripieno, tecniche di cottura, impiattamento, conservazione e sanificazione - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
20/05/2026	<b>Lezione teorica di Sicurezza Specifica</b> e test scritto a risposta multipla Docente: <b>Veronica Camagni</b>
25/05/2026	<b>Gli impasti:</b> utilizzo farine e lieviti - impasti lievitati - impasti friabili - impasti elastici - Docente: <b>Monica Ciceri</b>
27/05/2026	<b>Lezione teorica di Merceologia</b> - Docente: <b>Carlo Ronchetti</b>
03/06/2026	<b>I crostacei e i molluschi:</b> selezione ingredienti - verifica freschezza dell'alimento - cozze e vongole - seppia in umido - gamberi al cognac - scampi - moscardini -zuppa di mare - Docente: <b>Marco Neri</b>
08/06/2026	<b>I Dolci:</b> Pan di Spagna - crema pasticcera - pasta choux - pasta frolla - tiramisù - panna cotta Docente: <b>Monica Ciceri</b>
10/06/2026	<b>Lezione di ripasso</b> - Docente: <b>Marco Neri</b>
15/06/2026	<b>Esame finale esterno</b> - Docente: <b>Monica Ciceri</b>