

MASTER ACCADEMIA NIKO ROMITO

“TECNICHE DI CUCINA EVOLUTA CUCINA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA”

Il master è rivolto a tutti coloro che vogliono apprendere o approfondire questa **tecnica fondamentale in una cucina moderna**.

Un approfondimento su argomenti che spaziano dalla microbiologia alla conoscenza degli alimenti, dalle tecniche di conservazione, all’abbattimento e rigenerazione dei prodotti.

Il master si svolge presso l’**Accademia Niko Romito** all’interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ) nell’ambito del 21° Corso di Cucina Professionale.

Docente:

Chef Fabrizio Sangiorgi

Docente Accademia Niko Romito, esperto e punto di riferimento internazionale per gli applicativi del Sottovuoto in cucina.

Durata:

3 giorni

dal 3 al 5 giugno 2024

orario dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 18.30

Programma:

- **1 giorno** in aula didattica:
 - La Cucina Tecnologica;
 - Sostenibilità economica della cucina;
 - Il Food Cost.
- **2 giorni di pratica** nei laboratori dell’Accademia:
 - Il Sottovuoto e le sue tecniche applicative;
 - Gli Strumenti e i materiali;
 - La Cottura;
 - La Pastorizzazione;
 - I Sali Bilanciati;
 - I Liquidi di governo;
 - I Condimenti;
 - Applicazioni nel mondo dei Vegetali, delle Carni e del Pesce

Al termine di questo periodo si svolgerà un test di verifica.

Requisiti:

- maggiore età;

Posti limitati, per partecipare **inviare il Curriculum Vitae** all’indirizzo info@nikoromitoformazione.it specificando nell’oggetto dell’email “**MASTER TECNOLOGIA IN CUCINA GIUGNO 2024**” e allegando l’Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Costo

€ 1.300,00 + Iva

La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel "Programma"
- Dispense didattiche
- Pranzo
- 1 giacca con logo della scuola
- 1 pettorina + cappello
- 1 canovaccio da cucina con logo della scuola

La quota di iscrizione non comprende:

- Tutto quanto non descritto nella voce "la quota di iscrizione comprende"
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio
- Scarpe antinfortunistiche da cucina (obbligatorie)

Attestati rilasciati

- Attestato di Frequenza del Master;

Sede

Accademia Niko Romito

Località Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (AQ)

Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-Y

Contatti

Tel. 0864 840610 - info@nikoromitoformazione.it