



ATTESTATO PRIVATO DI PROFITTO FINALE

*Qualifizierte Teilnahmebescheinigung / Attestation d'assidueté et de progression /
End-of-course certificate (attendance and evaluation)*

DENOMINAZIONE DEL CORSO: **CUOCO PROFESSIONISTA**
Kursbezeichnung / Dénomination du cours / Name of course

DURATA DELLA FORMAZIONE: dal 12/01/2017 al 22/05/2018
Dauer des Kurses / Durée du cours / Length of course

NUMERO REGISTRAZIONE: 350016734
Registrierung / Numéro élève / registration number

ANNO FORMATIVO: 2017/2018
Jahr / année / year

CONFERITO A:
Erteilt an / Attribué à / Awarded to

GRAZIA DE MARTINO

Nato/a a: SALERNO
Geboren in / Né à / Born in

il: 08/08/1980
Am / Le / On

ENTE O STRUTTURA FORMATIVA: Centro Europeo Di Formazione
Berufausbildungsanstalt oder-gefuge / Organization ou structure de formation / Vocational training centre or organization

SEDE: Via E. Mattei, 24 - 28100 Novara
Sitz / Lieu / Location

Il Responsabile del corso
*(Der kursverantwortliche / Le responsable du cours /
The person responsible for the course)*

Firma
(Unterschrift / Signature / Signature)

Dott. Guido Galimberti



Data 13/06/2018
Datum / Date / Date

Novara, 13/06/2018

GRAZIA DE MARTINO
C/O DE MARTINO TOMMASO
VIA NIZZA 154
84124 SALERNO (SA)

Gentile Studente,

con la presente siamo lieti comunicarle che ha portato a termine con successo il suo percorso formativo sulla figura professionale di Cuoco Professionista. Ha superato con profitto tutte le unità didattiche previste, come da piano di studi sotto riportato, dimostrando notevole interesse e passione,

conseguendo la media finale di **98**.

PIANO DI STUDI - Cuoco Professionista

STRUMENTI E MATERIE

- I ferri del mestiere e le materie prime
- La gastronomia in Italia e nel mondo fra tradizione e innovazione

I SEGRETI DELLA DIETA

- Alimenti e alimentazione: salute e igiene
- Dietetica e fabbisogno nutritivo dell'uomo

I SEGRETI DEL CUOCO PROFESSIONISTA

- Antipasti e contorni
- I primi piatti
- I secondi piatti e i piatti unici
- Dulcis in fundo: la pasticceria

TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI COTTURA DEGLI ALIMENTI

- Preparazioni di base: gli impasti
- I segreti della preparazione
- Preparazioni di base: le salse e i condimenti

DAL BREAKFAST ALL'HAPPY HOUR, CON I VINI

- Colazione, aperitivi e guarnizioni
- Il vino

LA GESTIONE DELL'ATTIVITA' ENOGASTRONOMICA

- I mestieri in cucina e la sicurezza
- Estetica a tavola e tendenze

TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI COTTURA DEGLI ALIMENTI

- La cottura e la conservazione degli alimenti

Complimentandoci per il traguardo raggiunto le porgiamo con l'occasione i nostri migliori saluti.

La Segreteria Amministrativa CEF