



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“La Frittura”

Presentazione

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria è una **Scuola di Alta Specializzazione**, che si rivolge a chi desidera Acquisire la **Conoscenza, Competenza e l'Abilità necessaria a svolgere la Futura Professione** scelta, o per chi desidera migliorare le sue **Conoscenze e Capacità** ottenendo una certificazione riconosciuta a livello Nazionale, Europeo e Internazionale.

Opera in conformità **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in **Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative**.

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria ha ideato Corsi di Specializzazione Altamente Professionalizzanti, progettati secondo la **Direttiva Europea di Formazione UNI ISO 29990:2015**. Questo significa che **ITCP** ha organizzato e progettato percorsi per l'apprendimento relativo all'**istruzione ed alla formazione che si conforma alle norme Europee**.

La scuola è stata fondata dal creativo **Chef e Imprenditore Simone Falcini**.

Simone Falcini con oltre 35 attività tra Ristoranti, Pizzerie e Pasticcerie aperte è uno tra i più longevi Chef Imprenditori di successo in Italia.

È stato ed è Fondatore, Presidente, Direttore Didattico di Scuole, Istituti, Accademie e Università in Italia ed in Europa nell'ambito della Formazione Professionale. Copre ruoli istituzionali nell'ambito della Enogastronomia e della Nutrizione. È ufficialmente incaricato in parlamento Europeo come Rappresentante di Interesse per vari settori.

Simone Falcini è Revisore dei conti per **Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990: 2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012**.

Quello in cui **ITCP** vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di Pasticceria, di una Cucina Ristorativa e di una Pizzeria, dove si ricrea un ambiente lavorativo con le ordinazioni ed i clienti, che devono essere serviti a Tavola o nel caso della Pasticceria, bisogna produrre la produzione giornaliera. All'interno della Scuola si ricreano le attività con dei veri e propri clienti che si siedono e ordinano o di una pasticceria che ordinano Paste da colazione, Mignon, Biscotteria e Dolci.

Questo sistema conduce gli studenti da: *frequentare un corso pratico* a **"frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa."**, ricreando quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un'attività, che è ben diversa da stare dietro un banco *"da scuola e produrre un qualcosa"*. Gli ambienti lavorativi sono soggetti a **"condizionamenti emotivi"** che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l'aspetto emozionale dell'individuo e del gruppo di lavoro, con l'obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri studenti Diplomati avranno acquisito:

CONOSCENZA, COMPETENZA E ABILITA' PRATICA

...nello svolgere con pieno successo la Futura Professione.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Il benvenuto dal Fondatore, Dettore Didattico Chef Simone Falcini

Voglio personalmente dare il benvenuto a chiunque si presti a leggere questo manuale di studio.

Se sei in possesso di questo manuale è perché sei entrato a fare parte della nostra “famiglia”, preferisco definirti così, perché stai entrando in punta di piedi, affidandoti a noi per una tua crescita professionale, ed il compito della famiglia è quello di sostenere e supportare i membri nel processo evolutivo della loro vita. Personalmente mi piace considerarti così ed il mio desiderio è fornirti con la nostra Scuola quel sostegno, supporto e conoscenza che ti conducono nel mondo professionale lavorativo.

Ho fondato questa scuola cercando di differenziarmi dalle altre per la qualità e gli standard.

In un mondo che si muove veloce, c'è la necessità di apprendere solide basi di **Conoscenza** e di **Pratica**, al fine di possedere la **Competenza e Capacità** di svolgere la **Professione con Successo**.

Il mio consiglio è che tu, ti impegni al fine di raggiungere la Capacità necessaria nel fare di te un Professionista.

Per essere un Professionista occorrono 2 cose:

1. **Conoscenza**
2. **Manualità, delle materie inerenti alla professione**

Il **50%** è **Conoscenza** e l'altro **50%** è la **Manualità**, uniti questi 2 “ingredienti” il Professionista possiede la **Capacità** per svolgere la professione con successo.

La nostra scuola è organizzata secondo la norma **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati e progettati a Norma di Qualità Europea **UNI & ISO 29990:2015**, per garantire un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Questo è un mestiere dove il fattore di base è

la Passione...

Fai del Tuo lavoro la Tua Passione e non dovrai lavorare un giorno nella Tua Vita!

Il mio augurio è che da questo momento Tu “non sia più lo stesso/a”, ma che diventi un Professionista!

E che Tu possa intraprendere una Carriera ricca di Soddisfazioni e Successo.

Non smettere mai di Sognare e di Credere in Te!

Simone Falcini





Master di Specializzazione Monotematico

Introduzione al mondo della cucina

La ristorazione è il meraviglioso mondo di un'arte composta di Creatività che unisce l'Estetica alla Capacità di dare vita a piatti che ci regalano momenti di Emozione.

Questo è ciò che penso della cucina, la mia filosofia è quella di mettere Passione in ciò che produco. Ritengo che questo modo di operare quotidianamente dia vita a prodotti unici e di eccellenza.

Per dare vita a piatti di eccellenza, che si differenziano da un mercato sempre più esigente dobbiamo conoscere e sapere manipolare la materia prima. Questo libro vuole fornirvi le conoscenze che stanno alla base della cucina.

Ogni Magnifico palazzo ha delle solide fondamenta, come ogni ricetta deve avere "solide basi".

Il Cuoco Professionista deve possedere la Conoscenza dei prodotti, delle materie prime e della Scienza degli Alimenti al fine di produrre piatti stellati.

Ogni piatto è costruito con criterio, affinché si abbia un risultato finale di qualità. Se osserverai bene ci saranno degli equilibri ottenuti con l'unione di ingredienti, che messi in quantità diverse ci danno risultati diversi.

Ti ricordo che l'esercitazione è la chiave del professionismo, più ti eserciti e più competente diventi.



La Cucina è Passione, Conoscenza, Responsabilità, Timing, Matematica e Controllo, se unite questi "Ingredienti" avrete una carriera ricca di Successo.

Simone Falcini



CUCINA: LA FRITTURA

Friggere è una tecnica di cottura dove l'alimento viene immerso in un corpo grasso precedentemente riscaldato (150°-190°C) e lasciato cuocere fino a completa doratura esterna e perfetta cottura interna.

La trasmissione del calore avviene per **convezione**, mentre il tipo di cottura è per concentrazione.

Il **punto di fumo** è la temperatura alla quale un grasso può arrivare rimanendo stabile; oltre questa temperatura l'olio inizia a bruciare formando delle sostanze nocive per la salute.

Quindi, per friggere in maniera sicura, è necessario avere un **olio che sia resistente al calore**, dal sapore adeguato alla pietanza da servire e dall'apporto calorico non eccessivo (tipico della frittura).

La scelta dell'olio è fondamentale per la buona riuscita del piatto: generalmente, infatti, è preferibile scegliere un olio più calorico e più stabile rispetto ad uno più "leggero" ma instabile.

Dunque, consci di queste informazioni, possiamo sicuramente affermare che gli oli più adatti per friggere sono quelli di semi di arachidi e l'olio extravergine di oliva. Il primo riesce a salire ad una temperatura di 220°C prima di superare il punto di fumo, questo favorisce la frittura di alimenti di piccole dimensioni e che devono cuocere rapidamente. Il secondo invece raggiunge il punto di fumo a 180°C ed è adatto per friggere alimenti di dimensioni più grandi che necessitano di un calore non solo in superficie ma che penetri consentendo una cottura uniforme. Il grasso si altera più facilmente se viene surriscaldato o esposto all'aria e se viene a contatto con sale o acqua.

Il **tempo di cottura** e la **temperatura di frittura** influiscono notevolmente sull'assorbimento del grasso da parte del prodotto fritto e sulla sua croccantezza.

Per far fronte a spiacevoli inconvenienti, è utile tagliare in piccoli pezzi le vivande in modo che cuociano velocemente e scegliere una temperatura di cottura piuttosto alta per rendere croccante la preparazione, ma che la cuocia anche internamente.

La cottura delle vivande deve essere fatta all'ultimo momento in modo tale che i vapori non ammorbidiscano la crosta superficiale del prodotto stesso. Sempre per lo stesso motivo gli alimenti fritti non vanno mai coperti, poiché la panatura che dovrebbe rimanere croccante diventerebbe subito "molle".

Nel caso di frittura di carne, il grasso di cottura dovrà essere molto caldo, in modo da sigillarla subito senza che lo assorba in cottura.

I tagli di carne più adatti alla frittura sono le costolette, la fesa e sottofesa, la noce del quarto posteriore e il girello di spalla. Ad esclusione delle patate, gli alimenti prima di essere fritti vengono infarinati, dorati, impanati o immersi in pastella così da formare velocemente una crosta superficiale caratteristica, per gusto e consistenza, di questa tecnica di cottura.

Il gusto del fritto è in gran parte dovuto alla crosticina superficiale che riveste gli alimenti, generata da un processo chimico tra amido e proteine chiamato "**reazione di Maillard**": proprio per innescare questo processo la maggior parte degli ingredienti, prima di essere immersa nell'olio, viene rivestita con uno strato a base di farinacei o una pastella. La pastella è un composto semiliquido a base di farina. Esistono diversi tipi di pastelle, ciascuna delle quali garantisce risultati propri.



I consigli per un fritto perfetto

- ✓ acqua, sale, olio extra-vergine di oliva, farina... pesati a gusti e non tanto a regola. È così che si fa la pastella: aggiustando acqua e farina fino a creare un composto omogeneo e avvolgente;
- ✓ per conferire ancora maggiore sofficità alla nostra pastella, si può aggiungere chiara d'uovo montata a neve e lasciar riposare la pastella in frigorifero fino a quando la utilizziamo;
- ✓ per impanare alimenti di piccole dimensioni, per esempio le crocchette, potete procedere nel modo seguente: infarinate un vassoio, disponetevi quindi i pezzetti da friggere, spolverizzateli con altra farina e scuotete bene il tutto, in modo da uniformarne la distribuzione; immergete poi gli alimenti nell'uovo e scolateli aiutandovi con una ramina a ragno, in modo da accelerare questa operazione;
- ✓ per le carni, i pesci e gli elementi che non si disfano, dopo aver realizzato l'impanatura è necessario regolarne accuratamente la forma: appoggiate la preparazione impanata sul tagliere e datele qualche colpetto con la parte piatta del coltello per eliminare il pangrattato in eccesso, quindi regolate bene i bordi;
- ✓ per avere panature o pastelle molto areose, aggiungete un pizzico di lievito di birra all'impasto.

Le ricette di base illustrate qui di seguito potranno essere variate a piacere mediante l'aggiunta di zafferano, nero di seppia, cannella, peperoncino: ovviamente è consigliabile abbinare l'aroma all'alimento da friggere, così da ottenere un perfetto equilibrio di sapori.

Il processo di ossidazione dell'olio

Hai mai sentito il **difetto di rancido** di un olio di oliva? La causa che porta a questo difetto è attribuibile al processo inesorabile di cattiva conservazione dell'olio ovvero al **processo dell'ossidazione**. Si tratta di un processo del tutto naturale nelle sostanze che contengono acidi grassi insaturi, proprio come l'olio extravergine di oliva.

Il processo di ossidazione di un olio dipende da diversi fattori, in primo luogo dai **tempi di lavorazione**, cioè sia il grado di maturazione delle olive che può ridurre la presenza di antiossidanti e quindi velocizzare il processo che porta all'irrancidimento dell'olio di oliva, sia dai **tempi e dalla modalità di molitura**: le olive dovrebbero essere molite appena raccolte e a temperature basse. Inoltre, dipende dall'esposizione all'ossigeno, che è elemento chimico cardine dell'ossidazione, e dall'esposizione alla luce e alle elevate temperature. Tutti questi fattori possono comunque essere tenuti sotto controllo e di conseguenza si può evitare l'ossidazione e il rancido nell'olio di oliva.

L'olio extravergine di oliva è costituito per la quasi totalità di **trigliceridi con acidi grassi a lunga catena legati a glicerina**. Le sostanze grasse, come appunto i trigliceridi, sono sottoposte al fenomeno dell'ossidazione, che ne altera la struttura chimica. Si formano così composti chimici volatili che conferiscono odore e sapore sgradevole, tipico sintomo dell'olio rancido. La velocità di ossidazione dipende anche dal numero di perossidi presenti nell'olio e dall'enzima lipossidasi che lega l'ossigeno ai trigliceridi, l'azione di questo enzima è accelerato e rallentato in base anche alla temperatura. Elevate temperature lo rendono più veloce,

Master di Specializzazione Monotematico

temperature basse lo rallentano. La semplice presenza di aria a contatto con l'olio porta alla formazione di idroperossidi e quindi all'ossidazione e all'irrancidimento dell'olio di oliva. Un'elevata quantità di antiossidanti nell'olio di oliva, caratteristica che dipende dalla qualità delle olive molite, dalla varietà e dai tempi di raccolta, aiuta l'olio a mantenere le sue caratteristiche. Proprio la presenza di queste preziose sostanze rende l'olio di oliva più resistente all'ossidazione rispetto ad altri grassi, il segreto è appunto nella scelta di oli di prima qualità e nella corretta conservazione.



Bocconcini di baccalà su vellutata di pomodoro fresco



Ingredienti

- 200 gr di baccalà
- Pastella

Per la pastella

- 150 gr di acqua frizzante
- 200 gr di farina 00
- 1 uovo

Per la salsa

- 500 gr di pomodorini datterini
- Olio evo
- Sale

Procedimento

1. per la pastella: inserite in una bastardella la farina, l'acqua e l'uovo e sbattete con una frusta fino al raggiungimento della consistenza desiderata;
2. lavate e tagliate in 4 i pomodorini;
3. in una padella inserite un filo d'olio, il sale ed i pomodorini sminuzzati e fate cuocere fino a quando l'acqua contenuta sarà evaporata;
4. una volta pronti, inseriteli nel bicchiere del frullatore ad immersione, frullateli e poi passateli al colino;
5. lavate il baccalà spinatelo e tagliate dei piccoli cubi della dimensione che desiderate;
6. passateli nella pastella e friggeteli in olio a 170°C;
7. asciugateli aiutandovi con carta assorbente, poi salate e impiattate il pesce accompagnato dalla salsa.



Frittura di mazzancolle con farina di castagne



Ingredienti

- 300 gr di mazzancolle
- 150 gr di acqua frizzante
- 150 gr di farina di castagne
- 50 gr di farina 00
- 1 uovo



Procedimento

Procedimento

1. preparate le mazzancolle pulendole dall'intestino, lavandole e togliendo il carapace avendo l'accortezza di lasciare la coda;
2. preparate la pastella con gli altri ingredienti mescolandoli con una frusta in una bastardella, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
3. frigeteli in olio bollente a 170°;
4. scolateli e asciugateli su carta assorbente, poi salate e servite.



Frittura di gamberoni al cacao croccante



Ingredienti

- 200 gr di gamberoni
- 150 gr di acqua frizzante
- 100 gr di farina 00
- 20 gr di cacao amaro
- 30 gr di scaglie di cioccolato
- 1 uovo



Procedimento

Procedimento

1. preparate i gamberoni lavandoli, pulendoli e privandoli del carapace;
2. preparate la pastella con gli altri ingredienti mescolando con una frusta in una bastardella, fino al raggiungimento della consistenza desiderata;
3. frigeteli in olio bollente a 170°;
4. scolateli e asciugateli su carta assorbente, poi salate e servite.



Maionese al lime, paprika e zenzero



Ingredienti

- 2 tuorli
- 200 ml di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 25 ml di succo di lime
- 1 cucchiaino di paprika
- 15 gr di zenzero liofilizzato
- Sale e pepe



Procedimento

Procedimento

1. inserite nel bicchiere del frullatore ad immersione le uova, il succo di lime, la paprika, lo zenzero e l'aceto di mele ed iniziate a frullare;
2. inserite l'olio a filo continuando a frullare con movimenti dal basso verso l'alto fino ad ottenere la consistenza desiderata;
3. regolate di sale e pepe e servite con il fritto.



LA FRITTURA



Alici fritte



Ingredienti

- 400 gr di alici
- 150 gr di acqua fredda
- 200 gr di farina 00
- 1 uovo
- Sale e pepe a piacere



Procedimento

Procedimento

1. Preparate la pastella come nei precedenti moduli e lasciatela riposare in frigo coperta dalla pellicola;
2. pulite e deliscate le alici, passatele in pastella e friggetele in olio caldo a 170°.
3. Asciugatele su carta assorbente, salate e servite ben calde.



La tempura

È uno dei **piatti tipici giapponesi**: si tratta di una **frittura** caratteristica che, sia al tatto che al sapore, risulta **molto più leggera** della classica pastella frita, ed è anche molto più **croccante**. La tradizione dice che il tempura sia nato a seguito dei contatti tra i giapponesi e i cristiani, originato dalla parola “tempora” che indicava i giorni della settimana in cui si potevano mangiare solo pesce e verdure.

Nella ricetta originale, il tempura è vegetariano e vegano (chiaramente se non include pesce) ma anche senza glutine: si usa infatti **solo e soltanto farina di riso** e nessun altro ingrediente aggiuntivo, fatta eccezione per l’acqua. In Occidente spesso si trova tempura preparato con farina 00 o simile ma il risultato, quanto a croccantezza e leggerezza, è totalmente diverso.

La pastella va tenuta sempre fredda o fresca e non è un caso se in Giappone in molti usano ciotole in metallo e appoggiano la ciotola con la pastella su una diversa ciotola contenente del ghiaccio.

Anche le verdure e il pesce vanno usati freddi. Questo perché una volta che si inzupperanno nella pastella e poi nell’olio, la differenza di temperatura con l’olio caldo genererà un effetto tale per cui la pastella si fisserà sulle verdure o sul pesce senza inzupparsi di olio.

Qualche ingrediente per variare le ricette

Ci sono molti modi per variare gli ingredienti di una frittura e renderla più appetibile; ad esempio, si possono aggiungere:

- ✓ aglio o cipolla in polvere;
- ✓ acciughe tritate;
- ✓ concentrato di pomodoro;
- ✓ peperoncino;
- ✓ curry /curcuma paprika;
- ✓ rosmarino/ timo/ salvia;
- ✓ polvere di barbabietola/ spinaci.

Chi invece la preferisce dolce, quindi con:

- ✓ zucchero;
- ✓ rhum;
- ✓ cannella;
- ✓ vaniglia;
- ✓ brandy;
- ✓ cardamomo.

Molteplici sono i modi anche per cambiare l'ingrediente "madre" di una frittura, cioè la farina, magari anche per ovviare ad allergie o intolleranze:

- ✓ farina 00;
- ✓ farina di castagne;
- ✓ farina di ceci;
- ✓ farina di mandorle;
- ✓ farina di riso;
- ✓ farina di grano saraceno;
- ✓ farina di nocciole;
- ✓ farina di mais;
- ✓ semola di grano duro;



Tempura vegetariana con zucchine, fiori di zucca e carote



Ingredienti

- 100 gr di zucchine
- 100 gr di fiori di zucca
- 100 gr di carote
- 300 gr di acqua frizzante
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di farina di riso
- Ghiaccio q.b.



Procedimento

Procedimento

1. preparate la pastella come nei precedenti moduli inserendo anche il ghiaccio e lasciatela riposare in frigorifero coperta dalla pellicola;
2. preparate le verdure lavandole e tagliandole a fiammifero, tranne i fiori di zucca che si manterranno interi;
3. inseriteli in pastella e friggeteli in olio caldo a 170°; fate lo stesso con le verdure;

Accorgimento tecnico: volendo potreste dare una sbollentata alle verdure in modo che vengano più morbide all'interno della pastella croccante.



La cucina fusion

Tra le diverse **cucine del mondo quella Thailandese** è una delle più famose, anche se è conosciuta e consumata abitualmente in una versione piuttosto mediocre e stereotipata di una sua variante regionale la cucina cantonese. Raramente nei paesi occidentali è proposta infatti un'autentica cucina cinese di qualità e dell'offerta invece una versione di questa cucina contaminata con le altre tradizioni culinarie di origine asiatica (Vietnamita, Cambogiana, Cinese), con la tendenza inoltre a concessioni ai gusti locali.

Pur nella varietà legata alla vastità del territorio cinese, è possibile riconoscere una cultura culinaria comune caratterizzata da un sistema alimentare omogeneo, da un ricco patrimonio di alimenti, da tecniche complesse e impiegano attrezzature semplici.

In particolare, è possibile individuare un modello di pasto che ha radici storiche antiche ed è valido per tutto il paese.

Vediamo di seguito alcune ricette dove questa tipologia di cucina esprime le proprie caratteristiche.



Tom Yan Kun



Ingredienti per 4 persone: (a seconda della capienza del contenitore)

- 3 spicchi di aglio
- 600 gr code di gambero
- 1 bicchiere di vino bianco
- ½ confezioni di basilico
- 1 lt ml di latte
- 1 barattolo di latte di cocco (400gr circa)
- sale q.b.

**Procedimento****Procedimento**

1. tritare finemente l'aglio e soffriggere;
2. sfumare col vino;
3. soffriggervi le code di gambero;
4. aggiungere le foglie di basilico;
5. aggiungere il latte e latte di cocco;
6. sobbollire il tutto nel latte per 15 minuti;
7. salare e servire ben caldo.



Kakiò Kun Faran



Ingredienti per 4 persone:

- 3 spicchi di aglio
- 500 gr code di gambero
- 1 bicchiere di vino bianco
- ½ confezioni di basilico
- 500 ml di latte
- ½ barattolo di latte di cocco
- 300 gr patate
- sale q.b.
- Salsa Syracha



Procedimento

Procedimento

1. tagliare le patate a fettine, cuocerle in forno su teglia alta con carta forno 180° fino a doratura;
2. pulire le code di gambero e tagliarle a pezzetti piccoli;
3. tritare finemente l'aglio, soffriggere i gamberi e poi sfumare con vino bianco;
4. sbattere le uova, aggiustare di sale, aggiungere la salsa Syracha;
5. versare i pezzetti di gambero sulle patate, aggiungere le uova sbattute, cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti (a seconda della dimensione della teglia);
6. aggiungere abbondante coriandolo o prezzemolo fresco tritato e servire ben caldo.



Kay Coconut



Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di petto di pollo
- farina 00
- 1/2 lattina di latte di cocco
- 500 ml di latte intero
- 1/2 confezione di basilico
- 1 noce di Burro
- sale



Procedimento

Procedimento

1. tagliare il pollo a bocconcini o filettini, infarinare bene;
2. portare a sobbollire il latte di cocco ed il latte intero (aggiungere poco alla volta), aggiunge il pollo e cuocere qualche minuto;
3. aggiungervi il basilico, aggiustare di sale, portare a cottura finale;
4. a piacere aggiungere pinoli, mandorle, noci, peperoni.



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

La Frittura

Nuova Edizione 2023

Manuale di Studio per il corso di Cuoco Professionista



Il mestiere del **Cuoco della Cucina Italiana** è un'arte ricercata in tutto il mondo, chi ne possiede le conoscenze e le maestrie avrà sempre la possibilità di collocarsi nel mercato ristorativo mondiale.

Questo è un mestiere che deve essere svolto con passione, ma la sola passione non è sufficiente.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria, attraverso i suoi percorsi formativi, si pone come obiettivo quello di valorizzare, promuovere e tutelare prodotti d'eccellenza di aziende Italiane.

ITCP fornisce **Conoscenza, Capacità e Abilità** per esercitare la futura professione con successo. In un mondo dove la formazione implica "troppe facilitazioni", la conseguenza è che lo studente non riceva la corretta formazione necessaria ad affrontare una ristorazione professionale.

Al giorno d'oggi, il mondo lavorativo necessita di "*personale qualificato*", semplici corsi non forniscono gli standard adeguati.

Prendi questo percorso "*di petto*", applicati, studia e svolgi regolarmente la tua pratica.

L'esercizio è la chiave del professionismo!
Diventa un professionista della Cucina!

Chef Simone Falcini

