

GALENA

Chef Academy

La Galena Chef Academy è focalizzata sui corsi professionali di Alta Cucina Italiana e Pasticceria. Si declina come portavoce nella realtà pugliese per il settore Food&Beverage. È, inoltre, promotrice di eventi legati alla cucina.

L'Offerta Formativa è pratica e performante perché, oltre a fornire una parte propedeutica in laboratorio con Chef Stellati, prevede anche delle possibilità di stage direttamente sul campo in strutture stellate di taglio nazionale.



Galena.
CHEF ACADEMY



www.galenachefacademy.it +39 3471385438
infocorsigalena@gmail.com +39 3209315542



GALENA

Chef Academy

"Learning by doing"
è il nostro motto.

L'obiettivo principale della nostra accademia è far apprendere agli studenti l'arte della cucina con lezioni efficaci che consentono non solo di apprendere le tecniche principali della cucina, ma soprattutto fanno capire realmente il vero significato di essere uno chef. L'Anno accademico è pratico e performante. L'HACCP, l'etica comportamentale in cucina, il taglio, lo sfilettamento, la pulitura degli alimenti sono gli argomenti base da cui parte il percorso didattico. Si procede con lezioni sulle attrezzature di cucina, sulla struttura della brigata e su nozioni di scienze dell'alimentazione, per poi arrivare ai procedimenti tecnici di cottura e a lezioni di creatività e simulazioni di linea di cucina. L'arte della pasticceria, invece, è qualcosa che esula dal resto della cucina. È un mondo a parte con tecniche, tempi e strutture diversi. Si impara un linguaggio nuovo fatto di pazienza, dedizione e amore per i dettagli. Un mondo dove la creatività può correre libera e dove l'estetica delle proprie creazioni diventa imperativa!

Galena.
CHEF ACADEMY



www.galenachefacademy.it
infocorsigalena@gmail.com

+39 3471385438
+39 3209315542

GALENA

Chef Academy

Le classi sono formate da pochi studenti, in modo da poter essere seguiti al meglio dagli Chef e dal coordinamento didattico.

Il Cooking Lab (laboratorio collettivo) è un posto dinamico e creativo dove formazione e ristorazione si mescolano, in modo da entrare a pieno titolo nel ciclo di produzione di una cucina professionale.

La Galena Chef Academy è aperta a tutti, anche ai cuochi amatoriali, amatori e appassionati del mondo della cucina e della pasticceria.

Galena.
CHEF ACADEMY



www.galenachefacademy.it
infocorsigalena@gmail.com

+39 3471385438
+39 3209315542

GALENA

Chef Academy

OFFERTA FORMATIVA

I primi capitoli del corso accademico prevedono una presentazione accurata del corso, dei cenni storici e di cultura enogastronomica. Gli altri passaggi introduttivi, ma fondamentali, sono gli aspetti nutrizionali dei cibi, l'analisi sensoriale e l'HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo) ovvero l'insieme delle procedure per servire e conservare i cibi in modo salubre.

PROGETTO FORMATIVO

6 mesi divisi in trimestri + Stage
(Strutture Stellate)
Propedeutica in Laboratorio
Lezioni di Primo Livello
Lezioni di Secondo Livello
Attività Collaterali
(Eventi, Catering)

PROGRAMMA DIDATTICO

Unità 1: Il mondo della Ristorazione
Unità 2: La struttura della Cucina
Unità 3: Le Materie Prime
Unità 4: Il Lavoro di Cucina
Unità 5: Le Basi di Cucina e le Salse
Unità 6: Impasti di Base e Antipasti
Unità 7: I Primi Piatti
Unità 8: I Piatti di Mezzo, Uova e Pesce
Unità 9: La Carne
Unità 10: Gli ortaggi
Unità 11: La Pasticceria e l'Arte Bianca
Unità 12: Offerta Ristorativa



www.galenachefacademy.it
infocorsigalena@gmail.com

+39 3471385438
+39 3209315542

Galena.
CHEF ACADEMY



GALENA

Chef Academy

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Il Food and Beverage Manager gestisce le attività legate alla ristorazione nelle strutture alberghiere, ristorative e di accoglienza turistica, in tutte le componenti in cui sono articolate. Il F&B Manager è diventato il principale responsabile di ogni attività di ristorazione: si occupa di gestire e ottimizzare le risorse economiche, dell'organizzazione del personale e dei servizi, dell'approvvigionamento dei prodotti e la scelta dei fornitori, del controllo qualitativo/quantitativo della produzione e della distribuzione di cibi e bevande. Definisce il budget e controlla i costi, curando il mantenimento degli standard del servizio erogato, ne organizza gli spazi e cura l'igiene della struttura. Dunque una cura manageriale complessa e articolata.

PROGETTO FORMATIVO

6 mesi divisi in quadrimestri.

PROGRAMMA DIDATTICO

- Unità 1: La ristorazione, strutture e servizi
- Unità 2: Marketing della ristorazione
- Unità 3: Elementi di Gestione d'impresa
- Unità 4: HACCP e norme sulla sicurezza
- Unità 5: Programmazione del menù
- Unità 6: La gestione dei costi nel Food & Beverage
- Unità 7: Controllo degli standard qualitativi Wine Management
- Unità 8: Personal Food Shopper



www.galenachefacademy.it +39 3471385438
infocorsigalena@gmail.com +39 3209315542

Galena.
CHEF ACADEMY



GALENA

Chef Academy



Galena.
CHEF ACADEMY



www.galenachefacademy.it
infocorsigalena@gmail.com

+39 3471385438
+39 3209315542