Scuola Tessieri lancia la formazione a distanza per chef e pasticceri

cucina-corso-stefano-cipollini-e57a5529

Dagli impasti base ai metodi di cottura di pesce, carni, uova, ortaggi e legumi. Dal magico mondo dei biscotti e delle creme a quello delle patate. Dalla pasta sfoglia alla pasta fatta in casa. **Oltre 260 video lezioni per oltre 50 ore di contenuti di alto profilo professionale** per affinare la conoscenza, i procedimenti e le tecniche sia di pasticceria che di cucina, perché il futuro della ristorazione è adesso.

Sono online i **corsi di formazione a distanza pensati e proposti da Scuola Tessieri - Atelier delle Arti Culinarie** - la più importante scuola di cucina del centro Italia, che nell'attesa di far ripartire i suoi corsi di alta formazione in presenza, ha reso disponibili sul proprio sito una serie di contenuti acquistabili a pacchetto o singolarmente, per moduli che diventano, di fatto, **il più grande archivio video di formazione professionale sulla ristorazione e la pasticceria disponibile oggi**.



La finalità è presto detta. Con i ristoranti e le pasticcerie che ancora per un po' saranno operativi soltanto a metà, professionisti e operatori della ristorazione, aspiranti chef e pizzaioli, ma anche appassionati e amatori dei fornelli e degli impasti, possono approfittare di questi mesi di stand-by per imparare, direttamente da casa, tutto ciò che serve per affinare e approfondire conoscenze e tecniche per arrivare preparati alla ripartenza.

Ogni singolo contenuto dei corsi di Scuola Tessieri è curato nei minimi dettagli da docenti di altissimo livello professionale, specializzati proprio nella didattica e nella formazione, e sono realizzati in studio

con un’eccellente qualità sia audio che video.

Per i professionisti e gli studenti della pasticceria, si ha possibilità di acquistare il **Pacchetto Premium “Tutti i corsi di pasticceria”**: oltre 100 lezioni, oltre 1500 minuti di pratica, spiegazioni, approfondimenti con tanto di dispense, per sapere tutto, ma proprio tutto, sul cioccolato (ben tre video che approfondiscono varietà, metodologie di raccolta, fermentazione e torrefazione, tecniche per il temperaggio e la lavorazione), sui lievitati da colazione (ben 20 video che vanno dalle differenti tipologie di impasto ai cicli di lievitazione dalla stesura delle forme, classiche e non, alle temperature di cottura) o, ancora, sull’universo dei biscotti (un modulo di 12 video per saper tutto sugli impasti sablè, i frollini, i canestrelli, i cantuccini, i biscotti alle mandorle e gli occhi di bue). E molto altro ancora.



Restando sempre in ambito pasticceria, non mancano le lezioni che spiegano come questa sia innanzitutto una scienza in cui il calcolo, la precisione e la confidenza con le leggi della fisica e della chimica sono fondamentali: si va dalle lezioni sulla biologia delle lievitazioni a quelle sui bilanciamenti matematici per la realizzazione di impasti semplici, complessi e paste sfoglie, per non parlare dei moduli, ben nove, dedicati alle materie prime: amidi, farine, zuccheri, grassi, latte e derivati, e che possono essere acquistati all’interno del pacchetto premium “**Materie prime in pasticceria**”.

Oltre ai singoli moduli, è possibile acquistare anche altri pacchetti premium, tra cui quello dedicato agli impasti base (bignè, biscotti, paste sfoglie, lievitati, frolle, masse montate a base uova e a base burro).

Altrettanto ricco il catalogo dei **corsi di cucina**, ben 22 moduli a comporre un pacchetto premium composto di un totale di oltre 100 videolezioni. Si va dalla scienza degli ortaggi a quella dei cereali; si possono scoprire tagli, caratteristiche e impiego delle carni, sia bianche che rosse, e ci si immerge in un viaggio fra i segreti del pesce (caratteristiche, metodi di cottura, differenze tra pesce azzurro, d’acqua dolce, piatto e tondo) o, ancora, si va in cerca i funghi e di tartufi per comprenderne la storia, i metodi di ricerca e classificazione, gli abbinamenti e le stagionalità.

Un modulo fondamentale permette, ad esempio, di sapere tutto sulle uova (chimica, classificazioni, tempi e tecniche di cottura, dall'omelette alla maionese perfetta, dall'uovo in camicia alla crepes suzette) o, ancora, teoria e pratica della patata moderna e contemporanea: le diverse e caratteristiche, i metodi di taglio, e poi patate gaufrette, puré di patate, patate alla crema, gateau di patate, crocchette di patate, pommes nature, pommes olivette, rosti e patate chips.

Ciascun video è stato pensato con una durata mai superiore ai 30 minuti, mentre il linguaggio, sempre professionale, è chiaro ed esplicativo. L'acquisto di ciascun corso dà diritto a dispense e ricettari dedicati, così come alla possibilità di scaricare il relativo attestato di frequenza.

La chat integrata, infine, permette di avere un contatto diretto e un confronto immediato con il docente.

Scuola Tessieri è un'agenzia formativa accreditata dalla regione Toscana e certificata ISO 9001.