

I Corsi di Cucina e Ristorazione

a cura del prof. Maurizio Cascino



Ottobre - Dicembre 2018

La Botte
dal 1962 Ristorante

Locale Storico d'Italia

S.S. 186 km. 10 Monreale – Pa /-
tel. 091 414051 – 338 4383962
www.mauriziocascino.it

Quando si parla di Corsi di Cucina per appassionati non tutti sanno che, in Italia, questi nascono a Palermo nei primi anni '60, presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato, grazie al Maestro Francesco Paolo Cascino e al fratello Salvatore e che questa origine, costituisce un vanto per la nostra Isola.

Oggi i Corsi di Cucina sono presenti in tutte le città, con diverse tematiche e durate, mentre la tradizione della famiglia Cascino continua da quasi 25 anni con i Corsi organizzati al Ristorante "La Botte 1962" di Monreale (Palermo).

I nostri Corsi consentono agli appassionati, con o senza esperienza, di approcciarsi al mondo della Cucina in una struttura viva e dinamica, che offre un reale contatto con il mondo della ristorazione, avendo l'opportunità di ricevere, in corso d'opera, conoscenze di base e tanti piccoli segreti.

Corsi di Cucina

Ottobre - Dicembre 2018

“Nozioni e preparazioni di base di cucina”

a cura del **prof. Maurizio Cascino**

Corso di 2 giorni € 130

Decorare Vintage

(con marzapane e colori alimentari)

a cura dell' **arch. cake designer Mara Gorgone**

dell' **arch. event designer Rita Trapani Cascino**

Corso di 1 giorno € 65

L'Arte bianca - 2

(Arte della panificazione)

a cura del **prof. Giacomo Perna**

Corso di 1 giorno € 65

Corso per diventare un attendibile recensore di Ristoranti

*Di questo Corso, oltre a essere stati gli autori, siamo stati anche i primi a realizzarlo in Italia
Il Corso viene effettuato soltanto su richiesta di un gruppo, composto da almeno 10 persone*

Lezione teorica a cura del **prof. Maurizio Cascino**

docente dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione – Palermo

Durata 2 giorni (10 ore)

*A seguito di un accordo con la Bufalo Coltelli, Premiata Azienda di
Coltelli Professionali (made in Italy), offriamo ai nostri corsisti, e a chi
ha frequentato i nostri corsi in passato, l'opportunità di acquistare set di
coltelli a prezzi scontati del 50%.*

Informazioni generali

- **Luogo di svolgimento delle lezioni:** Ristorante La Botte 1962 - Monreale (Palermo)
- **Giorni e orari:** dal lunedì al mercoledì / dalle 15,30 alle 19,30
- **Durata di ogni lezione:** 4 ore al giorno
- **Numero minimo partecipanti:** 6 persone
- **Date delle lezioni:** comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti
- **Info sui corsi ai numeri:** 338 4383962 - 091 414051
- **Costo partecipazione ai singoli corsi:** €65 - €130

- Le quote comprendono:

- le lezioni teorico-pratiche
- gli ingredienti necessari alle preparazioni e alle degustazioni
- l'utilizzo del corredo di cucina per i momenti di lavoro
- il materiale didattico;
- la degustazione al ristorante delle preparazioni realizzate (bevande incluse)
- l'attestato di partecipazione al Corso.

Importante:

- I corsi saranno attivati solamente al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti e si svolgeranno nel periodo Ottobre - Dicembre 2018;

- E' necessario effettuare una preiscrizione (non impegnativa) anche tramite e-mail, specificando i corsi scelti e fornendo i recapiti telefonici;
- Le iscrizioni verranno effettuate appena concordate le date con chi ha effettuato la preiscrizione;
- La partecipazione a 2 o più corsi (attivati nello periodo), darà diritto a una riduzione del 5% sul totale pagato;
- I programmi potrebbero subire piccole variazioni;
- L'attestato di partecipazione ha, esclusivamente, valore simbolico.
- Eventuali giorni diversi da quelli in programma potranno essere concordati con i corsisti

“Nozioni e preparazioni di base di Cucina”

a cura del **prof. Maurizio Cascino**
docente dell'Istituto Alberghiero - Palermo

Corso di 2 giorni € 130

Programma

Conoscere le proprie attrezzature	Conservare i cibi in modo idoneo
Imparare a muoversi meglio nella propria cucina	Effettuare le preparazioni nei giusti tempi
Norme igieniche nella preparazione dei cibi	Le tecniche di cottura
Materiali da cucina	Come pulire i pesci
Elementi per le decorazioni dei piatti	I tagli delle verdure

Preparazioni

Bechamel	Maionese
Ragout alla bolognese	Pomodoro classico
Gnocchi soufflè à la parisienne	Demi-glace
Tagliatelle all'italiana	Pasta choux
Pesci al sale	Bocconcini di maiale al Nero d'Avola

E inoltre...

"L'Arte del ricevere, cenni di Bon ton e Galateo della tavola"

Come organizzare l'allestimento e la perfetta mise en place della tavola e con pochi accorgimenti, realizzare un semplice e raffinato centro tavola.

a cura dell' arch. event designer **Rita Trapani Cascino**

Decorare Vintage

a cura dell' arch. cake designer Mara Gorgone
e dell' arch. event designer Rita Trapani Cascino

Corso di 1 giorno € 65

Ritornando alla tradizione, per personalizzare i dolci con decori in marzapane vintage e made in Sicily.

Programma e Preparazioni

cenni sul marzapane e sulla sua utilizzazione

realizzazione di decorazioni quali fiori, frutta e oggetti tipici made in Sicily

preparazione del marzapane

coloritura con colori alimentari

sistemi per applicare i decori realizzati per personalizzare e impreziosire i dolci

L'Arte Bianca - 2

(Arte della panificazione)

a cura del **prof. Giacomo Perna**
docente dell'Istituto Alberghiero - Palermo

Corso di 1 giorno € 65

Non solo pane...

ma anche, i tanti segreti della farina e della lievitazione

Programma e Preparazioni

La panificazione

Le nuove "vecchie" farine

La Ciabatta

Biove di semola

Pan brioche morbido con uvetta e cacao

Il complesso mondo delle farine

Pane di segale e crusca

Pane in cassetta con farina integrale

Panini con miscela di semi

Panettone gastronomico

Per le preparazioni verranno utilizzate farina di segale... manitoba...
tumminia... integrale... kamut... crusca... semi di sesamo... soia... girasole...
fiocchi di avena

Corso per diventare un attendibile recensore di Ristoranti

Di questo Corso siamo stati gli autori e i primi a realizzarlo in Italia

Lezione teorica a cura del **prof. Maurizio Cascino**

docente dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione – Palermo

Durata 2 giorni (10 ore)

Il Corso viene effettuato soltanto su richiesta di un gruppo composto da almeno 10 persone

Dalla storia al gossip...

...un volo nell'affascinante mondo dell'enogastronomia

- Muovi i primi passi per diventare un esperto recensore di ristoranti sul web;
 - Impara a leggere il Menu e la Carta dei Vini;
 - Riconosci subito un ristoratore professionista;
 - Scopri i retroscena di uno dei più importanti settori del nostro Paese;
 - Acquisisci le conoscenze e i segreti che ti consentiranno di riconoscere un buon ristorante;
 - Apprendi i parametri oggettivi che ti permettono di avere, da subito, un'idea del locale in cui ti trovi;
 - Analizza i più comuni errori nella gestione di un'attività ristorativa e nei giudizi dei clienti;
 - Impara alcune regole professionali importantissime, quasi sconosciute ai più;
 - Conosci il mondo delle guide enogastronomiche e la loro affidabilità;
 - Infine partecipa alla “discussione finale” sui programmi proposti dalle reti televisive;
- ... e parleremo anche della nuova professione dei food blogger.