

I Corsi di Cucina e Ristorazione

a cura del prof. Maurizio Cascino



Corsi per appassionati

Ottobre - Dicembre 2020



La Botte
dal 1962 Ristorante

Locale Storico d'Italia

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

In breve...

Quando si parla di Corsi di Cucina per appassionati in Italia, non tutti sanno che questi nascono a Palermo nei primi anni '60 presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato, grazie al Maestro Francesco Paolo Cascino, collaborato in seguito da Salvatore e Mimmo Cascino 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 di famiglia continua da 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 Ottobre - Dicembre 2020

“Nozioni e preparazioni di base di Cucina”

a cura del **prof. Maurizio Cascino**

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

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

Corso di 2 giorni € 130

“Prepariamo insieme il Cous Cous”

a cura del **prof. Sigismondo Manno**

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 siamo stati gli autori e i primi a realizzarlo in Italia

a cura del **prof. Maurizio Cascino**

Il corso viene attivato soltanto su richiesta di un gruppo preconstituito di almeno 10 persone

Corso di 2 giorni € 100

*A seguito di un accordo con la **Bufalo Coltelli** Premiata Azienda di Coltelli Professionali (made in Italy) riserviamo ai nostri corsisti, l'opportunità di acquistare **set di coltelli a prezzi scontati del 50%***

Durante lo svolgimento dei corsi vengono rispettate tutte le attuali misure sanitarie

Informazioni generali

- **Luogo di svolgimento delle lezioni:** Ristorante La Botte 1962 - Monreale (Palermo)
- **Giorni e orari:** martedì e mercoledì / **dalle 15,00 alle 20,00**
- **Durata di ogni lezione:** 5 ore al giorno
- **Numero minimo partecipanti:** 6 persone (massimo 8)
- **Date delle lezioni:** comunicate al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti
- **Info sui corsi ai numeri:** 338 4383962 - 091 414051
- **Costo partecipazione ai singoli corsi:** €65 - €100 - €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 2020;**
- **E' necessario effettuare una preiscrizione (non impegnativa) anche tramite e-mail, specificando i corsi scelti e fornendo i recapiti telefonici, fin da ora;**
- Le iscrizioni verranno effettuate appena saranno state concordate le date con chi ha effettuato la preiscrizione;
- I programmi potrebbero subire piccole variazioni;
- L'attestato di partecipazione ha, esclusivamente, valore simbolico.
- Eventuali giorni diversi da quelli in programma saranno concordati con i corsisti

“Nozioni e preparazioni di base di Cucina”

a cura del **prof. Maurizio Cascino**
docente di Ristorazione e di Enogastronomia
Corso di 2 giorni € 130

Programma

Conoscere le proprie attrezzature	Conservare i cibi in modo idoneo
Imparare a muoversi nella propria cucina	Effettuare le preparazioni nei giusti tempi
Materiali da cucina	Norme igieniche nella preparazione dei cibi
Le tecniche di cottura	Come pulire il pesce

Preparazioni

Bechamel	Ragout alla bolognese
Maionese	Gnocchi soufflè à la parisienne
Pomodoro classico	Tagliatelle all'italiana
Demi-glace	Pesce al sale
Pasta choux	Lonza 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

- La quota comprende:

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

“Prepariamo insieme il Cous Cous”

a cura del prof. Sigismondo Manno

Corso di 1 giorno € 65

Dall'esperienza lavorativa del docente, nella provincia di Trapani, un corso per preparare questo piatto dalle origini africane nella versione con il pesce, tipica del trapanese.

Dalla semola al piatto finito

...gustando anche le versioni con verdure e con carne

- La quota comprende:

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

“L’Arte Bianca - 2”

(Arte della panificazione)

a cura del **prof. Giacomo Perna**

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

Corso di 1 giorno € 65

Non solo pane...

....ma anche i tanti segreti della farina e della lievitazione,
utilizzando farina di segale... manitoba... tumminia... integrale... kamut...
crusca... semi di sesamo... soia... girasole... fiocchi di avena

Programma e Preparazioni

La panificazione	Il complesso mondo delle farine
Le nuove “vecchie” farine	Pane di segale e crusca
La Ciabatta	Pane in cassetta con farina integrale
Biove di semola	Panini con miscela di semi
Pan brioche morbido con uvetta e cacao	Panettone gastronomico

- Le quota comprende:

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

Corso per diventare un attendibile “Recensore di Ristoranti”

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

a cura del **prof. Maurizio Cascino**

docente di Ristorazione e di Enogastronomia

Il corso viene effettuato soltanto su richiesta di un gruppo precostituito di almeno 10 persone

Corso di 2 giorni (10 ore) € 100

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 professione dei food blogger.

- Le quota comprende:

- le lezioni teoriche
- 2 break pomeridiani
- il materiale didattico
- l'attestato di partecipazione al Corso