

ITALIAN FOOD ACADEMY®
ECCELLENZA ITALIANA
★ ★ ★ ★ ★



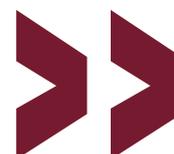
CUCINA VEGANA

Il Corso di Specializzazione in Cucina Vegana IFA è un'esperienza formativa full-immersion che ti insegnerà le tecniche di preparazione di piatti gustosi e rispettosi della filosofia non violenta e salutista del veganesimo

Il Corso di Cucina Vegana IFA ha l'obiettivo di formare professionisti in grado di soddisfare le nuove esigenze del mercato del food legate alla diffusione sempre maggiore di scelte di vita non violente verso il mondo animale.

In molti iniziano ad apprezzare i benefici di una dieta vegana, in linea con lo slogan: "Il medico del futuro è il cuoco del futuro". Si moltiplicano pertanto i locali che affiancano al menu tradizionale un'ampia scelta di piatti vegani, facendo crescere esponenzialmente la richiesta di chef in grado di trasformare in veri e propri piatti gourmet le ricette vegane.

Ristoranti, trattorie e tavole calde, ma anche grandi aziende di catering e ristorazione, strutture di accoglienza e turistiche come hotel e B&B: ogni azienda del settore food ha ormai la necessità di dare un'offerta culinaria vegana, creando così concrete opportunità lavorative per gli esperti del settore.

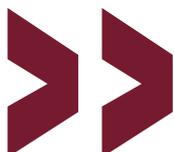


PROGRAMMA DIDATTICO

La figura del vegan personal chef
Merceologia e scelta delle materie prime
Conoscere gli ingredienti
Individuare le sostituzioni per la nostra salute
Vari tipi di farina e come sceglierle
Come dolcificare eliminando lo zucchero
Parte pratica
Tecniche culinarie e di cottura
Selezione di ricette da svolgere (zuppe, antipasti, primi, secondi e dolci)
Bevande
Dolci da forno
Dolci al cucchiaio
Dolci ai cereali

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 16 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza



**DAVIDE
LARISE**

Davide Larise, della scuola Gualtiero Marchesi, ha ampliato la sua esperienza in Friuli in strutture di livello come il ristorante "Agli Amici", di Chef Scarello. Avvicinatosi all'alimentazione vegetariana, nel 2014 approda al ristorante Joia dello Chef Pietro Leemann. Diventa responsabile dell'apertura di un bistrot vegetariano a Mantova e, successivamente, responsabile della cucina dell'Hotel Raphael Relais & Chateaux (5 stelle lusso, Roma). Nel 2016 fa ritorno al Joia (il solo ristorante stellato vegetariano d'Europa) con il ruolo di sous chef.

**DOCENTI
DEL CORSO**

