



Elisabetta Pinto

Cuochi in affitto

REFERENZE

In cucina, con passione, dal 2002

Inizio dell'attività Cuochi in Affitto presso case private e location private.

Ho conseguito corsi di cucina Cordon Blue, presso la Scuola del Gambero Rosso, ho incontrato chef come Fulvio Pierangelini, Alain Ducasse, Antonino Cannavacciuolo, Antonello Migliore, Luigi Pomata, Pasquale D'Ambrosio, Paolo Gramaglia, Massimiliano Celeste

Responsabilità alla scelta di ingredienti e lavorazione degli stessi presso eventi aziendali.



QUALIFICHE E ATTESTATI

Cuoco Professionista – qualifica conseguita presso il Centro Europeo di Formazione (2015).

Attestati:

- 🌀 Scienza e Cultura dell'Alimentazione, i segreti della dieta – la gestione dell'attività gastronomica: alimenti e alimentazione, salute e igiene, dietetica e fabbisogno nutritivo dell'uomo, estetica a tavola e tendenze, i mestieri in cucina e la sicurezza.
- 🌀 Fondamenti di Enogastronomia, strumenti e materie, dal breakfast all'happy hour, i vini: i ferri del mestiere e le materie prime, la gastronomia in Italia e nel mondo, colazione, aperitivi e guarnizioni, il vino.
- 🌀 Tecniche di Preparazione e Cottura degli Alimenti: la cottura e la conservazione, le tecniche di preparazione, preparazione di base di impasti, salse e condimenti.
- 🌀 Esperto Gourmet, Realizzazioni Culinarie: antipasti e contorni, primi piatti, secondi piatti e piatti unici, la pasticceria.



email: info@cuochiinaffitto.it

seguimi su

