

*Thinking of you*

 **Electrolux**



**Seminari 2011**



## INNOVATION CENTER

Un punto di incontro  
per i professionisti



- 3.500 m<sup>2</sup> destinati alle attività e agli incontri
- 1 show room con l'esposizione dell'intera gamma
- 4 cucine didattiche
- 1 ristorante aziendale attrezzato come "laboratorio a vista"
- 12 chef a tua disposizione
- 30 seminari per rendere più facile e profittevole il tuo lavoro

**L'Innovation Center è nato con uno scopo ben preciso:** offrire la migliore ospitalità e il miglior servizio di formazione e informazione. Seminari per i professionisti della ristorazione, dimostrazioni delle attrezzature, approfondimenti con gli Chef Electrolux, sono solo alcune delle attività dedicate ai circa 6.000 ospiti che ogni anno ci fanno visita.

# SHOW ROOM E CUCINE DIDATTICHE



Hall



Electrolux High Capacity Training Kitchen



Electrolux Cooking Theatre



Zanussi Training Kitchen



# CHEF ACADEMY

## Esperienze a confronto

Il nostro è un team di professionisti che abbina l'esperienza in Alberghi e Ristoranti "stellati" alla conoscenza delle tecnologie di cucina. I seminari proposti nascono dalle richieste e dai suggerimenti dei professionisti e sono il risultato della ricerca continua dei nostri chef, riuniti nell'Electrolux Chef Academy.

Ogni seminario prevede l'utilizzo intelligente e intensivo di apparecchiature specifiche, per far conoscere la loro semplicità d'uso, la versatilità e l'efficienza. In altre parole, vogliamo dimostrare che il lavoro in cucina può essere più facile, meglio organizzato e soprattutto più profittevole.

Tutti i nostri seminari hanno inizio alle ore 9.30 e terminano alle ore 15.30

Per informazioni sui seminari 2011 e per l'ospitalità contattare:

**Barbara Cancian**

[barbara.cancian@electrolux.it](mailto:barbara.cancian@electrolux.it)

+39 0434 380 889

Maurizio Bottega



Silvano Costantini



Luca Moro



Stefano Sangion



Lucia Calafiore



Walter Coan



Maurizio Marrocco



Giuseppe Pappalardo



Daniele Persegani



Alessandro Polver



Giancarlo Schettini



Raffaele Soldati





## SEMINARI 2011:

1 marzo  
5 aprile  
10 maggio  
27 settembre  
22 novembre

# DELIZIE DI PANE

Dalla colazione alla cena, varietà e nuovi sapori  
Tutti i vantaggi della panificazione

L'eccellenza è il punto di arrivo della ristorazione e non solo. Chi vuole differenziarsi deve prima di tutto curare ogni minimo dettaglio, e questo vale sia per il ristoratore sia per il panettiere professionista, considerando soprattutto il nuovo trend di panificio "bistrot".

### CONTENUTI

- Illustrare le basi per le procedure di lavorazione più corrette
- Analizzare gli ingredienti e la loro reazione
- Identificare la varietà degli impasti a base lievito di birra
- Definire l'impasto perfetto, le problematiche più frequenti, la corretta cottura al forno, l'eventuale abbattimento e la rigenerazione
- Scoprire la cottura "diretta", lo "stand by" e la doppia cottura
- Esaminare i vantaggi economici della panificazione in ristorante: come soddisfare il cliente con una maggiore scelta e diminuire al contempo costi e tempi di produzione

### A CHI È DEDICATO

Alberghi, Ristoranti, Banqueting, Rosticcerie, Gastronomie, Villaggi turistici e Panettieri Professionisti

### ATTREZZATURE UTILIZZATE

Forni combi Touchline, Abbattitori di temperatura air-o-chill®, Cutters, Impastatrici planetarie

### DOCENTE

**Giambattista Toso**

Tecnologo del Molino di Pordenone

### COORDINAMENTO

Electrolux Chef Academy





## SEMINARI 2011:

**Dolci di Pasqua:** 29 marzo

**Pasticceria per l'estate:** 24 maggio

**Dolce Salato by Lestani:** 4 ottobre

**Pasticceria per intolleranze alimentari:**

8 novembre

**Dolci di Natale:** 6 dicembre

# DOLCI PROSPETTIVE

## Pasticceria dolce e salata per ogni occasione

Creatività, ricette e organizzazione del lavoro

Un buon dessert può trasformare un grande pranzo in un'esperienza memorabile.

Il seminario ha l'obiettivo di far conoscere in modo approfondito le tecniche di lavorazione e i nuovi trends.

### CONTENUTI

- Analizzare le nuove tendenze del mercato.
- Illustrare la composizione del "carrello" secondo i dettami più innovativi
- Definire le corrette procedure, la composizione degli impasti e le loro reazioni chimico-fisiche
- Esaminare le problematiche ricorrenti e le soluzioni adeguate
- Preparare le ricette passo per passo
- Ottimizzare le risorse dalla preparazione alla cottura, dall'abbattimento alla rigenerazione, per sfruttare al massimo le potenzialità della vostra cucina

### A CHI È DEDICATO

Alberghi, Ristoranti,  
Banqueting, Pasticcerie

### ATTREZZATURE UTILIZZATE

Forni combi Touchline, Abbattitori di temperatura air-o-chill®, Cutters, Impastatrici planetarie

### DOCENTE

**Roberto Lestani**

Campione del mondo di pasticceria

### COORDINAMENTO

Electrolux Chef Academy





## SEMINARI 2011:

### CHEF TO CHEF ELECTROLUX

1 febbraio  
27 maggio  
28 settembre

### CHEF TO CHEF ZANUSSI

8 marzo  
3 maggio  
29 novembre

# DA CHEF A CHEF

## Tecnologia in cucina

Come organizzare e replicare l'eccellenza

La tecnica del Cook & Chill applicata a diversi tipi di preparazioni (pasticceria, panificazione, banqueting, sottovuoto) al fine di ottimizzare la programmazione e l'organizzazione del lavoro.

### CONTENUTI

- La panificazione ed il ciclo di fermentazione
- Le procedure di cottura a bassa temperatura, per una sostanziale riduzione della perdita di peso
- La cottura a vapore
- Il processo di abbattimento e di rigenerazione dei cibi
- La cottura alla griglia in forno

### A CHI È DEDICATO

Alberghi, Ristoranti, Agriturismo, per approfondimento generalizzato su varie tecniche di cottura

### ATTREZZATURE UTILIZZATE

#### Seminario con tecnologia Electrolux:

Forni combi Touchline, Abbattitori di temperatura air-o-chill®, Cutters

#### Seminario con tecnologia Zanussi:

Forni EasySteamPlus, Abbattitori di temperatura EasyChill, Cutters

### DOCENZA E COORDINAMENTO

Electrolux Chef Academy





## SEMINARI 2011:

9 marzo  
12 aprile  
7 giugno  
18 ottobre

# IL SOTTOVUOTO

## Più valore al tuo menù

### I segreti di una tecnica profittevole

Il seminario si propone di analizzare le tecniche del sottovuoto e i benefici che ne derivano in termini di organizzazione del lavoro e di vantaggio economico. Con il sottovuoto si migliora sia la conservazione che la cottura degli alimenti. La tecnica di cottura in sottovuoto accentua i sapori e gli aromi grazie all'utilizzo della bassa temperatura e garantisce il rispetto delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Vitamine e sali minerali rimangono all'interno delle pietanze e il loro colore non viene alterato durante la cottura.

#### CONTENUTI

- Analizzare come è possibile duplicare o triplicare la durata dei prodotti
- Illustrare come in assenza di ossigeno la proliferazione batterica e i fenomeni di ossidazione si riducono fortemente
- Evidenziare come le caratteristiche organolettiche e nutrizionali rimangono invariate
- Dimostrare come sia possibile cuocere contemporaneamente più alimenti, aumentando la produttività
- Ricordare che con questa tecnica è possibile azzerare gli scarti

#### A CHI È DEDICATO

Alberghi, Ristoranti, Banqueting, Rosticcerie, Gastronomie, Villaggi turistici

#### ATTREZZATURE UTILIZZATE

Forni combi Touchline, Abbattitori di temperatura air-o-chill®, Cutters, Confezionatrici sottovuoto

#### DOCENTE

**Franco Luise**

#### COORDINAMENTO

Electrolux Chef Academy





## SEMINARI 2011:

16 febbraio  
13 aprile  
16 novembre

# LA CARNE

## Tradizione e nuove proposte

L'esperto consiglia...

Si può trattare in modo innovativo un tema tradizionale come la carne? Grazie a una duplice abilità di Macellaio e Gastronomo, il team di Fabrizio Nonis propone un menù che spazia dall'antipasto al secondo, dalle carni più comuni ai tagli più ricercati. Il seminario tratta la lavorazione dei singoli pezzi, dalla porzionatura fino alla cottura, passando per l'abbattimento e la rigenerazione dei piatti. Passo a passo seguirete i grandi classici rivisitati, ma anche alcune preparazioni innovative.

### CONTENUTI

- Analizzare i metodi di preparazione e le tecniche di cottura
- Rendere più facile, sicuro e profittevole il lavoro, dal taglio alla cottura
- Assistere alle varie tecniche di cottura rivisitate: grigliare in forno, low temperature cooking, cottura sottovuoto
- Ampliare e rinnovare l'offerta

### A CHI È DEDICATO

Alberghi, Ristoranti, Banqueting  
Rosticcerie, Gastronomie, Villaggi  
turistici

### ATTREZZATURE UTILIZZATE

Forni combi Touchline, Abbattitori  
di temperatura air-o-chill®, Cutters

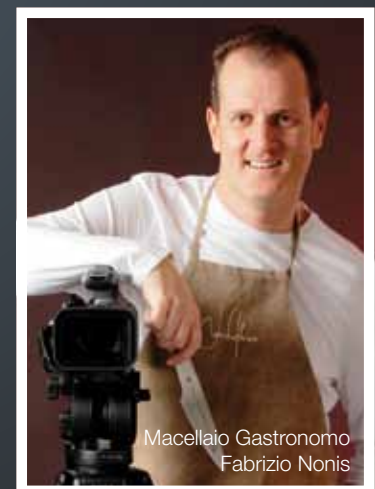
### DOCENTE

#### **Fabrizio Nonis e team**

Macellaio Gastronomo  
consulente per Gusto di Canale 5

### COORDINAMENTO

Electrolux Chef Academy



Macellaio Gastronomo  
Fabrizio Nonis



**SEMINARI 2011:**

15 marzo

18 maggio

11 ottobre

# I SEGRETI DEI GRANDI CHEF

## Tra arte e scienza

### Come creare la grande cucina

Gli incontri hanno l'obiettivo di presentarvi i grandi artisti della cucina e farvi entrare nei loro atelier. Scoprirete che i grandi nomi della ristorazione puntano sull'eccellenza e sull'innovazione. Vedremo insieme la filosofia di questi Chef e il loro modo di organizzare il lavoro per renderlo compatibile con idee sempre nuove e creative.

#### CONTENUTI

- Seguire nei dettagli la preparazione dei piatti più rappresentativi
- Valutare, assieme ai grandi Chef, il ruolo dell'innovazione e della tecnologia nella cucina tradizionale
- Reinterpretare la tradizione migliorando i processi e le tecniche utilizzate, la qualità e la presentazione dei cibi

#### ATTREZZATURE UTILIZZATE

Forni combi Touchline, Abbattitori di temperatura air-o-chill®, Cottura a induzione, Speedy mixer, Confezionatrice sottovuoto, Thermaline, accessori vari quali fry griddle, U-pan, Impastatrici planetarie, Cutters, Tagliaverdure

#### DOCENTE

**Chef stellati**

#### COORDINAMENTO

Electrolux Chef Academy



Chef Claudio Sadler

[www.electrolux.it/foodservice](http://www.electrolux.it/foodservice)

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

**Electrolux Professional SpA**

Via Segaluzza, 30

Vallenoncello, 33170 Pordenone -Italy