

Chef Teen

ENTE PROMOTORE

L'Istituto paritario Sant'Anna è una istituzione scolastica la cui azione educativa si ispira ai valori cristiani e agli insegnamenti dei fondatori della Congregazione delle Suore di Sant'Anna, i marchesi Carlo Tancredi e Giulia Falletti di Barolo.

I principi guida dell'istituto sono la centralità della persona nell'atto educativo, l'educazione alla libertà come autonomia di pensiero e progetto di vita, la ricerca della relazione con l'altro come atteggiamento di fondo dell'espressione umana e uno stile semplice, familiare, accogliente e improntato al rispetto reciproco.

IL PROGETTO

Il progetto è un corso di cucina rivolto a ragazzi e ragazze della scuola secondaria di primo grado.

Il corso sarà articolato in 3 fasi, ciascuna di 7 incontri a cadenza settimanale e un'ottava lezione che sarà il buffet di fine modulo.

Segue descrizione:

- FASE 1 - **corso di cucina di base**
da ottobre a dicembre 2025;
- FASE 2 - **corso di cucina intermedio con basi di pasticceria**
da gennaio a marzo 2026;
- FASE 3 - **corso di cucina avanzato con basi di panificazione**
da aprile a maggio 2026.

Durante ogni lezione i partecipanti sperimenteranno concretamente il lavoro in cucina mettendo letteralmente le mani in pasta. Impareranno ricette della cucina italiana, dalle lavorazioni di base all'impiattamento alle preparazioni più ricercate. Inoltre creeranno un loro ricettario che verrà consegnato al termine del corso.

Al termine di ogni lezione i ragazzi e le ragazze porteranno a casa i prodotti da loro realizzati.

DESTINATARI

Ragazzi e ragazze della scuola secondaria di primo grado curiosi di imparare e senza la paura di sporcarsi di farina.

FORMATORE

Luciano Morena, chef di cucina dal 2002. Ha lavorato presso alberghi e ristoranti di lusso e insegnato cucina, pasticceria e panificazione presso scuole professionali. Dal 2018 è lo chef dell'istituto Sant'Anna, dove dirige la cucina che sforna mediamente 600 pasti al giorno.

OBIETTIVI

Scopo del primo corso di cucina è insegnare ai ragazzi e alle ragazze a conoscere le materie prime e a lavorarle attraverso impasti di base della cucina italiana. Nelle successive fasi lo scopo sarà vedere l'evoluzione dei prodotti e la loro valorizzazione attraverso la trasformazione.

LUOGHI, TEMPI, COSTI

Il corso si svolgerà il **MERCOLEDÌ** presso i locali dell'Istituto Sant'Anna in orario pomeridiano, successivo alla fine delle lezioni scolastiche.

Ognuna delle 3 fasi del corso sarà composta da 8 lezioni.

Ogni lezione avrà la durata di 90 minuti.

Per poter frequentare le fasi 2 (livello intermedio) e 3 (livello avanzato) è consigliabile aver frequentato i corsi precedenti.

Il costo è di 180€ per ogni singolo corso. Nella quota è compreso il grembiule che ogni ragazzo e ragazza indosserà durante le lezioni e che terrà come ricordo.

Il corso sarà attivato con un minimo di 10 partecipanti.



Istituto Sant'Anna

Via Massena, 36
10128 Torino



Luciano Morena

349-8836277

luciano.morena@istituto-santanna.it