

# Seminari Innovation Center 2012



*Thinking of you*  
**Electrolux**



# Innovation Center

*Incontro, formazione ed eccellenza per i professionisti della Ristorazione e dell'Ospitalità*



- ▶ 3.500 m<sup>2</sup> destinati a seminari, training, dimostrazioni, eventi, incontri
- ▶ showroom con esposizione dell'intera gamma Electrolux Professional
- ▶ Electrolux Chef Academy
- ▶ 4 cucine didattiche
- ▶ ristorante aziendale attrezzato come "laboratorio a vista"
- ▶ calendario di seminari ispirati ai corsi di formazione delle grandi scuole di cucina
- ▶ oltre 6.000 ospiti all'anno

L'Innovation Center è il contesto moderno e funzionale nel quale "assaporare" il piacere di una formazione all'avanguardia, in compagnia di docenti autorevoli e testimonial d'eccezione. Esso è nato con uno scopo ben preciso: offrire ai professionisti della Ristorazione e dell'Ospitalità un'esperienza formativa esclusiva.

I seminari rappresentano un momento di confronto unico, dedicato a coloro che guardano all'evoluzione del proprio business con un occhio diverso rispetto alle modalità tradizionali, chiedendo di toccare con mano il valore aggiunto delle soluzioni Electrolux Professional.

# Show room e cucine didattiche



Hall



High Capacity Kitchen



Electrolux Training Kitchen



Zanussi Training Kitchen



# Electrolux Chef Academy

*Esperienze a confronto*

L'Electrolux Chef Academy è un team di chef che abbina l'esperienza in Alberghi e Ristoranti alla conoscenza della tecnologia più avanzata in cucina.

Il programma di ogni seminario nasce dalle richieste e dai suggerimenti dei professionisti, e viene realizzato con la supervisione, il supporto e l'attività di ricerca dell'Electrolux Chef Academy, allo scopo di dimostrare come il lavoro quotidiano in cucina possa essere meglio organizzato, più facile, veloce e profittevole, grazie all'impiego delle soluzioni Electrolux Professional.

**Tutti i seminari hanno inizio alle ore 9.30 e terminano alle ore 15.30.**

Per informazioni sui seminari 2012 e per richiedere il modulo di iscrizione, contattare:

**Barbara Cancian**

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

tel. +39 0434 380 889

fax +39 0434 385 889

**Attenzione:** le iscrizioni si chiudono 10 giorni prima della data del seminario.



Maurizio  
**Bottega**



Silvano  
**Costantini**



Franco  
**Luise**



Luca  
**Moro**



Stefano  
**Sangion**



Nicola  
**Bindini**



Alessandro  
**Bresciani**



Lucia  
**Calafiore**



Valter  
**Coan**



Roberto  
**Dal Seno**



Gianluca  
**Giromini**



Maurizio  
**Marrocco**



Giuseppe  
**Pappalardo**



Paolo  
**Pettenuzzo**



Daniele  
**Persegani**



Alessandro  
**Polver**



Giancarlo  
**Schettini**



Raffaele  
**Soldati**

**La nostra squadra**



# 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

Forno combi air-o-steam Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, Cutters, Impastatrici planetarie

## Docente

### Giambattista Toso

Tecnologo del Molino di Pordenone

## Coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Maurizio Bottega)



## Calendario

Delizie di pane:

**21 Febbraio**

**17 Aprile**



# Dolci prospettive

*Pasticceria dolce e salata per ogni occasione  
Tendenze, creatività e organizzazione del lavoro*

Un buon dessert può trasformare un grande pranzo in un'esperienza memorabile. Questo seminario ha l'obiettivo di far conoscere in modo approfondito tecniche di lavorazione e nuovi trend.

## 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

Forno combi Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, Cutters, Impastatrici planetarie

## Docente

**Roberto Lestani**  
Campione del Mondo di Pasticceria

## Coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Luca Moro)



## Calendario

Pasticceria per  
intolleranze alimentari:

**13 Marzo**

Pasticceria per l'estate:

**15 Maggio**



# Food Cost: calcolare in cucina

*Idee per una gestione ottimale di costi e ricavi  
Lavorare meglio e guadagnare di più*

Potenziare i risultati economici di un'attività ristorativa attraverso un corretto rapporto fra costo delle materie prime e ricavi, e l'analisi di ogni singola fase del lavoro in cucina che influisce sui costi finali: dall'esecuzione degli ordini allo stoccaggio della merce in arrivo, dal controllo delle ricette alla comunicazione con il personale, che va sensibilizzato alle problematiche del Food Cost e educato a comprendere la propria importanza nella gestione quotidiana della cucina.

## Contenuti

- ▶ Aumento della vita di scaffale (*shelf life*) delle materie prime attraverso l'utilizzo del sistema Cook&Chill
- ▶ Procedure di cottura a bassa temperatura vs sistemi di cottura tradizionali, per una sostanziale riduzione della perdita di peso dei cibi
- ▶ Analisi del Food Cost dei piatti proposti nel proprio menu
- ▶ Suggerimenti e possibili soluzioni ai vari problemi provenienti da una gestione non corretta delle materie prime

## A chi è dedicato

Alberghi, Ristoranti, chef di Cucina

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline,  
Abbattitore di temperatura air-o-chill  
**(seminari con tecnologia Electrolux)**

Forno combi EasySteamPlus,  
Abbattitore di temperatura EasyChill  
**(seminari con tecnologia Zanussi)**

## Docenza e coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Franco Luise)



## Calendario

Seminari con tecnologia Electrolux:

**22 Febbraio**

**8 Maggio**

Seminari con tecnologia Zanussi:

**19 Marzo**

**7 Maggio**



# A tutto gusto!

*Ricette di carne fra tradizione e tecnologia  
Decidere “a priori” la qualità da servire, e replicarla*

Si può trattare in modo innovativo un tema tradizionale come la carne? Grazie all'abilità dell'Electrolux Chef Academy scoprirete un menu che spazia dalle carni rosse alle carni bianche, dai tagli più comuni a quelli più ricercati. Il seminario tratta la lavorazione dei singoli pezzi, dalla porzionatura fino alla cottura, passando per l'abbattimento e la rigenerazione delle pietanze. 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 conservazione, dalla cottura al servizio
- ▶ Assistere alle varie tecniche di cottura rivisitate: grigliare in forno, low temperature cooking, cottura sottovuoto
- ▶ Ampliare, diversificare e rinnovare l'offerta

## A chi è dedicato

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

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, Cutters

## Docenza e coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Stefano Sangion)



Calendario

A tutto gusto!

**26 Marzo**



# Scoprire il sottovuoto

*Più valore, qualità e sicurezza al tuo menu  
Tutti i vantaggi di una tecnica straordinaria*

Seminario completamente dedicato al sottovuoto, una tecnica all'avanguardia che consente di trarre risultati formidabili in termini di qualità dei piatti serviti, organizzazione del lavoro e vantaggio economico, e che diventa addirittura eccezionale se abbinata all'utilizzo scientifico e integrato delle soluzioni per la cottura, l'abbattimento e la rigenerazione dei cibi (Cook&Chill).

## Contenuti

- ▶ Analizzare le modalità per incrementare i tempi di conservazione dei prodotti
- ▶ Illustrare come - in assenza di ossigeno - la proliferazione batterica e i fenomeni di ossidazione si riducano drasticamente
- ▶ Evidenziare come caratteristiche organolettiche/nutrizionali e livello di sicurezza degli alimenti rimangono invariati
- ▶ Dimostrare come sia possibile cuocere contemporaneamente più alimenti, aumentando quindi la produttività
- ▶ Ricordare come sia possibile azzerare gli scarti

## A chi è dedicato

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

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, Cutters, Confezionatrici sottovuoto

## Docente

### Massimo Ogliotti

Esperto di logiche gestionali e nuove tecnologie

## Coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Stefano Sangion)



Calendario

Scoprire il sottovuoto:

**28 Febbraio**  
**30 Maggio**



# La cucina dei grandi numeri

*La ristorazione collettiva tra esigenze qualitative e alta produttività  
Il ruolo dell'innovazione per migliorare la qualità della vita*

La ristorazione collettiva è sempre più spesso costretta a confrontarsi con spazi ridotti, personale esiguo, attrezzature non sempre proporzionate ai piatti da servire e alle aspettative di qualità dei clienti. Questo seminario si propone di presentare le soluzioni professionali più adeguate per assicurare una corretta organizzazione del lavoro nelle cucine dei grandi numeri - dallo stoccaggio delle materie prime al servizio - laddove una tecnologia innovativa è in grado di aumentare qualità, varietà e sicurezza dei pasti, ma anche di ridurre i costi e garantire efficienza.

## Contenuti

- ▶ Organizzare il flusso di lavoro in modo corretto e secondo le norme dell'HACCP
- ▶ Analizzare le nuove tecnologie e definirne l'utilizzo in cucina per l'aumento della produttività e della marginalità
- ▶ Illustrare le tecniche per la riduzione dei consumi e degli sprechi
- ▶ Esaminare le tecnologie di trasporto e rigenerazione degli alimenti
- ▶ Monitorare i processi e controllare i costi di gestione
- ▶ Coniugare alta produttività ed eccellenza qualitative
- ▶ Il Food Safe Control: garantire sicurezza e qualità alimentari nella cucina dei grandi numeri

## A chi è dedicato

Ristoranti aziendali, Scuole e Istituzioni, Ospedali, Case di Cura e di Riposo

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, Sistema Distribuzione Pasti MDS (Meal Distribution System), Soluzioni Thermaline (Brasiera a Pressione, EcoTop, Induzione), Mescolatrici planetarie

## Docenza e coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Silvano Costantini)

## Calendario

La cucina dei grandi numeri:

**27 Marzo**



# I segreti del banqueting

*Dalla pianificazione alla cura del dettaglio  
Programmare, organizzare e realizzare l'eccellenza*

Il seminario si propone di analizzare soprattutto gli aspetti organizzativi e logistici legati al mondo del banqueting, sottolineando come un corretto e scientifico utilizzo del sistema Cook&Chill consenta di pianificare al meglio la mise-en-place, ottimizzare i flussi in cucina e replicare l'eccellenza nella ristorazione dedicata ai grandi eventi.

## Contenuti

- ▶ Scoprire come migliorare le metodologie di lavoro, dalla progettazione al servizio, al fine di implementare l'efficienza organizzativa, ottenere la soddisfazione del cliente e al contempo massimizzare i profitti attraverso un perfetto equilibrio tra costi e ricavi
- ▶ Sottolineare come il sistema Cook&Chill - in particolar modo le fasi di stoccaggio e rigenerazione - possa davvero fare la differenza nel mondo del banqueting (es. preservazione di valore nutrizionale, aspetto, consistenza, umidità, peso e sapore dei cibi tra le fasi di produzione e messa in tavola)
- ▶ Illustrare alcuni esempi di cottura diretta su piatto

## A chi è dedicato

Alberghi, Ristoranti, Banqueting, Catering

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, Thermetic

## Docenza e coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Franco Luise)



Calendario

I segreti del banqueting:

**21 Marzo**

**23 Maggio**



# Dolcemente tecnologica

*Evoluzione della pasticceria italiana*

*Ridurre gli sprechi e migliorare la redditività*

Questo seminario è dedicato al mondo della pasticceria italiana, in particolar modo al processo che ha portato alla sua evoluzione da “tradizionale” (o “classica”) a “moderna”, grazie soprattutto alla ricerca di soluzioni innovative, per rendere più efficiente e remunerativa la produzione all’interno dei laboratori.

## Contenuti

- ▶ Analizzare le nuove tecnologie e definirne l'utilizzo in laboratorio per l'aumento della produttività e della marginalità
- ▶ Illustrare le tecniche per la riduzione di consumi, sprechi e tempo
- ▶ Monitorare i processi e controllare i costi di gestione al fine di garantire un conto economico migliore
- ▶ Coniugare alta produttività ed eccellenza qualitativa

## A chi è dedicato

Alberghi, Ristoranti, Banqueting,  
Pasticcerie, Laboratori

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline,  
Abbattitore di temperatura air-o-chill,  
Cutters, Impastatrici planetarie

## Docenza

### Danilo Freguja

Pasticcere e maître chocolatier

## Coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Maurizio Bottega)



Calendario

Dolcemente tecnologica:

**7 Marzo**  
**5 Giugno**



# Happy hour, happy business

*Finger food: bocconi per i cinque sensi*

*Dritte gustose per aperitivi sfiziosi, in punta di dita!*

Aperitivi, buffet, cocktail party, happy hour... L'arte dello stuzzichino, preparato con precisione certosina, conquista i palati più raffinati, le fiere di settore, il design di tendenza, e si impone come alternativa sempre più cool alla cucina tradizionale. Ecco un seminario di tendenza, dedicato al mondo del finger food, piccole ricette da assaporare in un solo boccone, nel quale si racchiudono gusto e fantasia, servite oggi in qualsiasi formula ristorativa, dal pub di provincia all'american bar di centro città, dal ristorante top alla terrazza mare di un chiosco, ma sempre presentate con uno stile "appetibile": devono cioè far venir voglia di mangiarle!

## Contenuti

- ▶ Analizzare le tecnologie che permettono di trasformare l'aperitivo in un momento di business
- ▶ Presentare il finger food come un'opportunità qualitativa per introdurre qualsiasi tipo di menu, spettacolarizzandone la preparazione secondo la filosofia dello 'show cooking'
- ▶ Illustrare le tecniche per preparare finger food di successo, veloci, facili e invitanti

## A chi è dedicato

Pub, Bar, Alberghi, Ristoranti, Banqueting

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline, Abbattitore di temperatura air-o-chill, DraughtMaster™, HSG Panini, Libero Point, Confezionatrici sottovuoto, TRK, DitoMix5

## Docenza e coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Luca Moro)

## Calendario

Happy hour,  
happy business:

**14 Marzo**  
**16 Maggio**



# Negli atelier dei grandi chef

*Tra arte e scienza, creatività e innovazione*  
*Appuntamenti stellati*

Una serie di incontri ideati per scoprire le caratteristiche e svelare i segreti dei grandi nomi della ristorazione nazionale e internazionale, veri e propri artisti dell'*haute cuisine*, che uniscono creatività e ricerca dell'eccellenza, all'utilizzo della più innovativa tecnologia in cucina.

## Contenuti

- ▶ Seguire nei dettagli la preparazione dei piatti più rappresentativi
- ▶ Valutare, insieme ai grandi Chef, il ruolo dell'innovazione e della tecnologia in cucina
- ▶ Reinterpretare la tradizione, migliorando processi e tecniche, qualità e presentazione dei menu

## Attrezzature utilizzate

Forno combi air-o-steam Touchline,  
Abbattitore di temperatura air-o-chill,  
Induzione, Confezionatrici sottovuoto,  
Impastatrici planetarie, TRK

## Docenza

Chef stellati

## Coordinamento

Electrolux Chef Academy  
(rif. chef Silvano Costantini)



## Calendario

Davide Oldani:  
**27 Febbraio**

**[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

Timbro dell'agenzia