Diventare Sushi Chef: il primo corso professionalizzante a Milano

preparazione-di-tatsumoto-65ba85b6

Dalla preparazione del sushi alla cultura e al galateo giapponese a tavola, con il **corso per sushi chef** promosso dalla **Galdus Academy** è possibile apprendere le **tecniche di base della vera cucina giapponese del sushi** e, grazie alle certificazioni rilasciate, **praticarle a livello professionale** in diversi ambiti della ristorazione. A garantire l'autenticità e la professionalità del corso sono i maestri che ne hanno curato la progettazione, i contenuti e che si alterneranno durante le lezioni: **Haruo Ichikawa**, primo chef giapponese con stella Michelin (2015), attualmente al timone della cucina del ristorante Iyo, il maestro **Tatsumoto Katsuya**, sushi chef e insegnante, fondatore del Centro Culturale Tozai a Milano che promuove lo scambio culturale tra l'Italia, il Giappone e l'arte culinaria giapponese, **Alberto Bramani**, chef e violinista, specializzato in Giappone a scuola di importanti sushi man.

[caption id="attachment_118913" align="alignleft" width="300"]tatsumoto-sushi-chef Tatsumoto Katsuya[/caption]

Commenta il maestro Tatsumoto Katsuya, invitando a distinguere una preparazione amatoriale per gli appassionati da una professionale e dalle imitazioni oggi sempre più diffuse: "Per essere un professionista del sushi bisogna **prepararlo in modo veloce ed esteticamente accattivante**. Inoltre ci vuole fantasia per soddisfare i clienti che desiderano sperimentare nuovi piatti. E' importante scegliere il materiale di prima qualità, di stagione e lavorato nel modo corretto. Per raggiungere questo livello, l'ideale è iniziare con il corso promosso da Galdus Academy".

L'inizio del corso è previsto per il **14 febbraio** con una lezione introduttiva del maestro e sushi chef Haruo Ichikawa. Ci sono ancora posti disponibili. Per informazioni e iscrizioni consultare il **sito web della Galdus Academy**.

LE OPPORTUNITA’ LAVORATIVE - Spiega **Stefano Bertolina**, direttore di Galdus Academy: “Da anni formiamo professionisti del Food & Beverage con i nostri corsi, cavalcando le nuove tendenze e le richieste del mercato del lavoro. Il corso per sushi chef ne è un esempio, nato per rispondere a una crescente richiesta di questo profilo e da una sempre più diffusa curiosità e apprezzamento per la cultura e la cucina giapponesi”.

Il corso si rivolge ai **professionisti che intendono acquisire una competenza nella cucina del sushi e delle tecniche di preparazione dei piatti giapponesi**, ma anche ad **appassionati** del genere. Il corso permette di lavorare nel settore della ristorazione come sushi chef in ristoranti giapponesi, nei sushi bar, in affiancamento ai barman e nei ristoranti specializzati nella cucina di pesce. Questo è possibile grazie alle **certificazioni** che vengono rilasciate alla fine del corso, necessarie per lavorare nel settore della ristorazione: gli attestati sulla Sicurezza sul Lavoro (Rischio Medio) e HACCP. Verranno inoltre rilasciate le certificazioni di specializzazione di Galdus Academy e di SushiLife Tozai e l’attestato di competenze secondo il Quadro Regionale degli Standard Professionali.

IL CORSO - Le lezioni, a partire dal 14 febbraio, si svolgono in quindici incontri da quattro ore ciascuno presso la Galdus Academy di viale Toscana 23: il 60 % delle ore del corso è dedicata al **laboratorio teorico-pratico** di cucina sushi, il 40% a **un’esperienza di stage in ristoranti giapponesi di Milano** selezionati da Galdus Academy. Al centro della didattica sono le numerose tecniche di taglio del pesce che caratterizzano una cucina Sushi autentica, la preparazione e la somministrazione di cibi e bevande giapponesi. Il corso si conclude con una prova teorica e una tecnica il cui superamento permette di ottenere le certificazioni previste.