



Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 29990



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Traffo - 50023 Empoli - Firenze - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE | ★ Empoli (FI) ★ Roma ★ Milano ★ Bologna ★ Genova

L'Accademia Italiana Chef è un ente formativo accreditato, con i seguenti riconoscimenti e partnership:

- Standards Internazionali ■ Certificata Sistema di Qualità [UNI-ISO 9001:2015](#) e [UNI-ISO 29990:2011](#) ■ Scuola ufficiale Associazione Professionale Cuochi Italiani.

SCHEDA TECNICA CORSO DI CUOCO PROFESSIONISTA A EMPOLI

Corso di Cuoco Professionista
TRASFORMA LA TUA PASSIONE IN UNA PROFESSIONE!

■ QUALIFICA RILASCIATA

Cuoco Professionista

■ TITOLI E CERTIFICATI

Diploma di Cuoco Professionista Accademia Italiana Chef.
Certificato HACCP, manipolazione di alimenti e bevande.

■ LA CERTEZZA DI UNA FORMAZIONE QUALIFICATA

L'Accademia Italiana Chef, oltre alla **Certificazione di Qualità ISO 9001:2015**, è la prima agenzia formativa in Italia ad aver ricevuto la **CERTIFICAZIONE EUROPEA ISO 29990:2011** per la "**Progettazione ed erogazione di corsi di formazione in ambito culinario**".

■ DESTINATARI

Il corso è rivolto **a tutti coloro che vogliono trasformare la passione per la cucina in un vero lavoro**. Il percorso è aperto anche a tutti gli autodidatti che non hanno mai ricevuto una formazione culinaria: i due requisiti fondamentali sono la passione e la dedizione. L'approccio professionale e la **qualifica di Cuoco Professionista Accademia Italiana Chef**, prevedono un adeguato impegno e motivazione finalizzata al raggiungimento degli obiettivi professionali previsti.

■ OBIETTIVI DEL CORSO

Questo è un percorso formativo professionale composto di alcune fasi, tutte fondamentali e con obiettivi specifici, poste in una sequenza propedeutica (UNI ISO 29990:2011). In Accademia l'allievo scoprirà che il **punto di vista professionale** è molto diverso da quello dell'amatore casalingo. Avrà modo di familiarizzare con strumenti, ingredienti, preparazioni e punti di vista professionali con l'**obiettivo principe di affrontare il suo tirocinio curriculare con competenza**. Infatti è nel tirocinio, fatto in un ambiente operativo, che molte delle tecniche acquisite si consolideranno. Sempre nel tirocinio si acquisiranno dati e pratiche non acquisibili in altro modo se non lavorando al fianco dei professionisti. Fornire tutte le basi professionali del lavoro come cuoco, imparare e/o approfondire le tecniche di cucina **dalla panificazione fino al dessert**, imparando a **lavorare in team**, comprendendo l'importanza di **lavorare in sicurezza** e con l'utilizzo di **macchinari professionali**. Il tutto attraverso un percorso estremamente pratico dove **la teoria viene messa subito in pratica**: l'obiettivo è "**saper fare**". Le nozioni apprese in questo corso sono da considerarsi un **prerequisito fondamentale** per diventare Chef.



■ NUMERO DI PARTECIPANTI

Max 20 per ogni sessione del corso.

■ DURATA

L'intero percorso, lezioni accademiche e tirocinio curriculare, durano in media **4 mesi**. La durata complessiva può variare in base alla frequenza e orario del tirocinio concordati con l'allievo.



■ FREQUENZA ED ORARI DEL CORSO

– LEZIONI ACCADEMICHE

1 giorno a settimana.

– **EMPOLI** Versione domenicale

Le lezioni accademiche si svolgono **dalle 9:30 alle 17:00** per un totale di **6 incontri** (short brunch offerto e consumato all'interno dell'Accademia).

- CORSO E CERTIFICATO HACCP

Il corso viene effettuato attraverso una piattaforma online. Superate le prove si riceve un certificato valido a tutti gli effetti di legge, in tutta Europa.

- TIROCINIO/STAGE

Il corso prevede un minimo di **300 ore di stage curriculare** all'interno di una struttura convenzionata, a scelta tra le oltre 3500 strutture in Italia. La struttura ospitante, la frequenza e gli orari, sono studiati in accordo con le specifiche necessità dell'allievo.

Tirocinio in Fast Format: Solo in casi di particolare necessità, se presenti i requisiti necessari ad insindacabile giudizio del docente, lo studente potrà cominciare lo stage già durante il periodo delle lezioni accademiche.

■ IL CORSO DI CUOCO PROFESSIONISTA IN DETTAGLIO

COMPLETO E IN LINEA CON LE DIRETTIVE EUROPEE

A) CONOSCENZA

Lo studente dovrà studiare il **manuale di formazione didattica** esclusivo dell'Accademia. Lo studio può essere fatto liberamente a casa (L'Executive Chef è sempre a disposizione per chiarimenti e domande).

B) COMPETENZA

Lo studente deve partecipare con successo ai **13 moduli di formazione teorica ma soprattutto pratica** all'interno dell'aula accademica. Sussiste l'obbligo di frequenza dell'80% delle lezioni. Le lezioni eventualmente perse si possono recuperare previa richiesta e disponibilità delle singole sedi.

C) PRATICA

Ogni studente, come parte integrante del corso di studio, deve affrontare con successo un **tirocinio curriculare di minimo di 300 ore**, corrispondenti mediamente a 3 mesi. Il tirocinio deve avvenire all'interno di un ristorante che aderisce esplicitamente al progetto formativo dell'Accademia Italiana Chef.

D) A NORMA

Come previsto dalle leggi italiane ed europee, all'interno del corso lo studente parteciperà anche al corso di Addetto alla manipolazione di alimenti e bevande – HACCP (non obbligatorio per chi ha tale attestato in corso di validità).

E) REALE ABILITA' VERIFICATA

Ogni studente deve superare l'Esame Teorico e Pratico che è effettuabile solo come parte finale del percorso formativo, dopo la Formazione e lo Stage Curriculare. Gli esami saranno valutati da una Commissione esterna di Esperti con una votazione da 1 a 100% con lode. Il Diploma verrà rilasciato solamente se lo studente riceverà un voto superiore al 70%.



N.B. In caso di non superamento dell'esame il Direttore Didattico creerà un programma aggiuntivo ad hoc per permettere all'allievo di raggiungere gli standard richiesti per il diploma. Il programma aggiuntivo non ha costi supplementari: **l'obiettivo dell'Accademia è quello di creare veri professionisti.**

N.B. Tutti gli esami saranno svolti nella Sede Centrale di Empoli davanti ad una Commissione di Esperti.

UN PERCORSO FORMATIVO DI FORTE IMPATTO CHE COMINCIA CON IL PROGRAMMA DELLE LEZIONI ACCADEMICHE

Modulo 1 – La panificazione, il pane e i suoi derivati.

Alcuni degli argomenti trattati: Pagnotte, baguette, panini all'olio e ai cereali, le varie tipologie di schiaccie. Le farine e lieviti da usare. I tipi di impasto e le tempistiche di lievitazione necessarie. Modalità e tempi di lavorazione e cottura per ottenere prodotti croccanti o soffici, in base alle esigenze in cucina.

Modulo 2 – La pasta italiana: la pasta all'uovo, le tagliatelle, i tortellini, i ravioli, gli gnocchi di patata.

Alcuni degli argomenti trattati: come preparare la pasta all'uovo, dosi, modalità di lavorazione. I segreti per tirare la sfoglia. L'impasto per gli gnocchi di patate. Come preparare il ripieno di tortellini e ravioli.

Modulo 3 – La pasta frolla ed il suo utilizzo nella pasticceria e ristorazione.

Alcuni degli argomenti trattati: ingredienti e dosi, tempi e segreti per la preparazione. L'utilizzo creativo e gustoso della pasta frolla in cucina.

Modulo 4 – Perfezionamento tecnico: la cottura del riso e dei risotti, la cottura della pasta, le basi del ragù e sughì.

Alcuni degli argomenti trattati: le regole e le tempistiche per la preparazione di risotti, la mantecatura, regole e segreti per la preparazione del ragù e degli altri sughì per condire la pasta.

Modulo 5 – I condimenti, flan e tortini, i gateaux, l'utilizzo nei buffet, le torte salate.

Alcuni degli argomenti trattati: i segreti per preparare flan e tortini vincenti; la preparazione di gateaux e torte salate e l'utilizzo di questi prodotti nei buffet.

Modulo 6 – Perfezionamento tecnico: fondi di cucina, la salsa madre e la salsa panna, le creme.

Alcuni degli argomenti trattati: i tempi e le modalità di preparazione dei fondi di cucina, delle salse e delle creme.

Modulo 7 – Perfezionamento tecnico: piatti con le carni bovine, le carni bianche, piatti con la selvaggina.

Alcuni degli argomenti trattati: i tagli della carne, come riconoscerli e come esaltarne le caratteristiche in cucina. Come si cucinano le carni bianche e le accortezze per la preparazione di piatti a base di selvaggina. I segreti per una carne tenera e gustosa.

Modulo 8 – Altro utilizzo delle uova in cucina: la pasta brisé, le omelette e le crêpes, le crespelle, le crostate di brisé.

Alcuni degli argomenti trattati: l'utilizzo delle uova in cucina per la preparazione della pasta brisée per realizzare torte, tortini monoporzione, crostate e antipasti sfiziosi; come preparare le omelette e le crêpes e le crespelle.

Modulo 9 – Perfezionamento tecnico: organizzare la cucina, l'igiene nella cucina, le norme HACCP.

Alcuni degli argomenti trattati: le norme d'igiene in cucina e negli alimenti, le accortezze, le temperature e le modalità di conservazione delle materie prime; le norme HACCP.

Modulo 10 – Perfezionamento tecnico: le cotture dei pesci, crostacei e molluschi.

Alcuni degli argomenti trattati: la preparazione del pesce e le modalità per diliscarlo; tempi e metodi per cucinare crostacei e molluschi morbidi e gustosi, mantenendo caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche.

Modulo 11 – Descrizione tecnica dei piatti: cucina toscana e la cucina internazionale.

Alcuni degli argomenti trattati: approfondimenti, regole, preparazione, tempistiche, modalità di cottura e segreti per un impiattamento vincente.

Modulo 12 – La pasticceria fine: dessert monoporzione nella ristorazione.

Alcuni degli argomenti trattati: i budini, i flan, i muffin classici e al cioccolato. Le regole per dolci monoporzione gustosi e dal cuore tenero.

Modulo 13 – La descrizione tecnica: come realizzare un menù di successo, il posizionamento, individuare il target, fidelizzare il cliente, organizzazione di sala e cucina.

Alcuni degli argomenti trattati: Brand position, la location, come promuovere l'immagine di un ristorante, l'importanza della comunicazione, regole per il management del locale.



Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 29990



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Traffo - 50023 Empoli - Firenze - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE | ★ Empoli (FI) ★ Roma ★ Milano ★ Bologna ★ Genova

FASI SUCCESSIVE DEL PERCORSO DIDATTICO

Corso e Certificato HACCP – Requisito legale obbligatorio per lavorare in una cucina o laboratorio in sicurezza.

Tirocinio Curriculare – Un minimo di 300 ore all'interno di un ristorante convenzionato.

Prova di Esame e Diploma – Un esame scritto e pratico all'interno della sede centrale di Empoli.

■ IMMEDIATO ACCESSO ALLE CENTINIA DI OFFERTE DI LAVORO IN ITALIA E ALL'ESTERO.

REQUISITI PER PARTECIPARE AL CORSO

Si deve parlare e scrivere l'italiano, essere maggiorenni e aver assolto la scuola dell'obbligo. Non ci sono altri requisiti per poter effettuare il Corso, a parte ovviamente **MOTIVAZIONE, IMPEGNO e PASSIONE!**

I corsi sono a numero chiuso per garantire la qualità della formazione.

IL COSTO? UN INVESTIMENTO PER IL TUO LAVORO

Il Corso di Cuoco Professionista ha un costo **paritario ad 1 mese e ½ da professionista in un qualsiasi ristorante:**

€ 2.299,00, iva inclusa.

Comprende: ♦ le lezioni accademiche ♦ l'uso di tutti i materiali e ingredienti usati nelle lezioni ♦ il kit composto da giacca+cappello e manuale didattico professionale ♦ il corso con certificato HACCP ♦ tutoraggio durante tutto il percorso formativo ♦ lo stage di minimo 300 ore ♦ iscrizione e assicurazione INAIL ♦ l'Esame finale.

In pratica tutto quello che serve: NON E' PREVISTA ALCUNA SPESA EXTRA.

Eventuali spese di trasporto, vitto e alloggio sono a carico dell'allievo.

MODALITA' DI PAGAMENTO: Acconto all'iscrizione di € 250,00 – € 2.049,00 all'inizio del corso.

Per i **residenti all'estero** la modalità di pagamento è: 50% del costo totale al momento dell'iscrizione e il restante 50% all'inizio del corso.

FAI OGGI IL PRIMO PASSO VERSO UNA CARRIERA CREATIVA DI SUCCESSO

CONTATTA LA SEGRETERIA

Empoli (FI)

www.accademiaitalianachef.com

Segreteria 373.7787894