ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI

POLO UNIVERSITARIO "SABINA UNIVERSITAS"
ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI
TEKNA FORMAZIONE – CHEF ACADEMY

Con il Patrocinio di

Associazione Italiana Sommelier Rieti
Accademia del Peperoncino delegazione Rieti
Slow Food Rieti
Slow Food Terre dell'Umbria Meridionale
Unione Regionale Cuochi Umbri
Consigliera Provinciale di Parità - Rieti

Organizzano
il Corso di formazione superiore post-diploma
in

Scienze Culinarie e Chef della Nutrizione

CONTESTO TERRITORIALE

La provincia di Rieti ed il Territorio dell'Italia centrale si sono sempre contraddistinti ed affermati sia in campo eno-gastronomico che turistico.
La ricca tradizione culinaria, che fa perno sul mondo contadino, ha saputo resistere all'industrializzazione, conservando la lavorazione e la produzione di prodotti sani e salutari.
Al fine di documentare o riscoprire la gastronomia e l'affascinante cultura di questo territorio, abbiamo intrapreso tale percorso formativo.
Le molteplici specialità e produzioni territoriali saranno oggetto del nostro studio; particolare attenzione sarà riservata all'amatriciana e al pregiato olio d'oliva, così come alla carne, ai formaggi, al tartufo, ai funghi, ai legumi, al miele, ecc.a.
Lo scopo di tale corso sarà quello di fornire i mezzi per conoscere, riscoprire, applicare tecniche che da troppo tempo sono cadute in disuso, forse perchè la loro diffusione e divulgazione è stata da sempre affidata alla trasmissione familiare a carattere verbale.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso di Formazione pone come obiettivo primario:

- La valorizzazione delle eccellenze in campo gastronomico presenti nel territorio reatino e nazionale e la riscoperta dei piatti tipici e le tradizioni di una volta;
- La conoscenza degli alimenti e delle loro specifiche proprietà nutrizionali. Il corso di formazione è indirizzato ai professionisti delle scienze gastronomiche (cuochi, camerieri, barman, ristoratori, organizzatori di Catering, ecc.) che vogliano approfondire le tematiche riguardanti l'alimentazione per migliorare la loro professionalità;
- Acquisizione delle competenze utili al miglioramento delle tecniche operative di cucina.

In particolare gli studenti al termine del corso dovranno conoscere:

- Le norme igienico-sanitarie;
- Le basi di una corretta alimentazione e la dieta mediterranea;
- Gli alimenti e i loro costituenti;
- I prodotti tipici ed i piatti della tradizione popolare del territorio ed italiani;
- Laboratorio di gastronomia
    - Basi della cucina
    - Tecniche di cottura
    - Acquisizione di abilità pratiche per la realizzazione di un menù completo (dagli antipasti ai dolci)
    - Tecniche di presentazione dei piatti
    - Abbinamento cibo-vino
- Le basi delle patologie alimentari più comuni;
- Il mondo del vino

SBOCCHI PROFESSIONALI

Le conoscenze teoriche e le competenze pratiche acquisite con la frequenza al corso permetteranno agli studenti di districarsi tra le problematiche che affliggono la ristorazione: questioni igienico-sanitarie e relativi protocolli, scelta di materie prime sane e salutari, patologie associate al cibo ed agli stili di vita, preparazione tecnico-esperenziale.
Particolare attenzione verrà dedicata agli aspetti pratici e al miglioramento delle tecniche operative di cucina che verranno realizzate presso la Chef Academy di Terni, con il supporto di cuochi professionisti e dei partner del progetto.
Una migliore conoscenza riguardo queste tematiche permetterà un più rapido inserimento in vari settori lavorativi quali:

- attività di ristorazione
- aziende che operano in campo agro-alimentare
- operatori di catering
- associazioni di categoria, ecc..

Inoltre è prevista la possibilità di svolgere al termine del corso, per i più meritevoli e capaci, uno stage nei migliori ristoranti ed alberghi in tutta Italia, offrendo concrete possibilità sia di inserimento professionale in questo settore che di specializzazione e riqualificazione.

Le strutture ospitanti nella fase di stage potranno offrire agli studenti numerosi benefit (vitto, alloggio, rimborso spese) elencati in dettaglio al link stage del sito www.chefacademy.it.

DESTINATARI DEL CORSO

Il corso di Formazione in "Chef della nutrizione e cucina salutare" è rivolto a persone impiegate o che intendono trovare impiego in ambito turistico, alberghiero e della ristorazione, che vogliano approfondire le tematiche riguardanti la gastronomia, la scienza dell'alimentazione e le tecniche di cucina. In particolare il corso è rivolto a:

- Diplomati della scuola alberghiera
- Diplomati con indirizzo non specifico che abbiamo maturato una esperienza nel settore turistico-alberghiero o della ristorazione
- Diplomati con indirizzo non specifico che abbiano una spiccata propensione ed attitudine alle tematiche teorico-pratiche trattate nel corso o che intendano riconvertire la propria preparazione al fine di inserirsi professionalmente nel settore turistico e della ristorazione.
- Persone che abbiano seguito con profitto corsi professionali da cuoco, cameriere, ecc.
- Persone che abbiano seguito corsi professionalizzanti in ambito turistico alberghiero.
- Liberi professionisti nell'ambito gastronomico che vogliano approfondire e migliorale la propria professione.

Il numero minimo per l'attivazione del corso è 10 persone.

SEDE DI SVOLGIMENTO
La durata complessiva dell'intervento formativo è di **120 ore** suddivise in:

55 ore di carattere terorico verranno svolte presso il **Polo Universitario di Rieti "Sabina Universitas"** Palazzo Vecchierelli - Via Roma, 57 - 02100 **Rieti**
(di cui la parte relativa ai prodotti tipici presso AMATRICE nella sede dell'Istituzione Formativa Rieti)

65 ore di laboratorio pratico di cucina verranno svolte presso la **Chef Academy** di **TEKNA** in Piazza Clai, 19 e Via degli Artieri, 13 a **Terni**

DOTAZIONI INDIVIDUALI PARTECIPANTI

- Set professionale di coltelli individuali
- Divisa completa da chef personalizzata (Giacca, cappello, grembiule, fazzoletto)
- Assicurazione per la durata del corso e stage eventuale
- Borsa
- Set DVD esplicativi con elaborazione ricette
- Materiale didattico e di consumo

STAGE
Agli studenti ritenuti più meritevoli e capaci sarà data la possibilità di effettuare stage presso i migliori ristoranti e alberghi di tutta Italia convenzionati con la Chef Academy (l'elenco completo è pubblicato sul sito www.chefacademy.it)

PRESENTAZIONE DOMANDE E COSTO DEL CORSO

Le domande (allegato A) possono essere consegnate a mano o inviate tramite raccomandata entro e non oltre il 1 Ottobre 2011 (fara fede la data del timbro postale) al seguente indirizzo:

Polo Universitario di Rieti "Sabina Universitas"
Palazzo Vecchiarelli
Via Roma, 57
02100 Rieti

Il corso di Formazione in "Chef della nutrizione e cucina salutare" ha un costo di € 2.000,00 da versare in due rate da € 1.000,00:

- € 1.000,00 entro il 20 Ottobre 2011
- € 1.000,00 entro il 05 Dicembre 2011

da versare sul c/c n. 101911, abi 02008, cab 14601, presso la Cassa di Risparmio di Rieti, IBAN IT 50 A 02008 14601 000000101911.

I DOCENTI

La formazione è affidata ad esperti del settore, laureati, liberi professionisti di tutto il territorio Nazionale.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il corso di formazione è articolato in moduli didattici ed in particolare in 6 moduli per un totale di 120 ore di lezioni frontali di cui 55 a carattere teorico e 65 di laboratori pratici. Per i laboratori pratici è prevista la suddivisione in gruppi di massimo 10 allievi per consentire di rendere proficua l'attività operativa di cucina. Nell'ambito di queste ore sono previsti:

- Lezioni frontali con docente
- Laboratori didattici esperenziali
- Visite guidate presso aziende del settore con Tutor

Le attività formative (lezioni, visite guidate, laboratori didattici) verranno organizzate come segue: uno o due incontri al mese con il seguente orario provvisorio:

GIOVEDI'	8:30-13:00	14:00-19:30	lezioni teoriche
VENERDI'	8:30-13:30		laboratorio pratico **(da svolgere a Terni in sottogruppi di massimo 10 allievi presso la Chef Academy di TEKNA)**

ORGANIZZAZIONE

Responsabile	**Dott. Vincenzo Mattei**
Responsabile Laborotori	**Tekna Formazione – Chef Academy**

ATTESTATO

Al termine del corso, agli studenti che abbiano frequentato almeno il **75%** delle attività, sarà rilasciato l'attestato di frequenza dall'Istituzione Formativa di Rieti per la parte teorica e un attestato legalmente riconosciuto dalla **Provincia di Terni** per il corso di cucina avanzato realizzato presso la Tekna formazione.

PER INFORMAZIONI

Dott. Vincenzo Mattei
Tel. 0746/201098 Cell. 328/8228357 e-mail: vincenzo.mattei@uniroma1.it
Ronny Albucci (Tekna Formazione)
Tel. 0744/423118 Cell. 349/4066014

PIANO DI STUDI - MODULI

MODULO 1 NORME DI IGIENE E HACCP;

MODULO 2 ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI DI QUALITA';

MODULO 3 FONDAMENTI DI NUTRIZIONE E PRODOTTI TIPICI

MODULO 4 PATOLOGIA ALIMENTARE

MODULO 5 IL MONDO DEL VINO

MODULO 6 **"CORSO AVANZATO DI CUCINA"** DA REALIZZARE PRESSO LA CHEF ACADEMY DI TEKNA FORMAZIONE A TERNI (65 ORE – CON SUDDIVISIONE IN SOTTOGRUPPI DI MASSIMO 10 ALLIEVI)

- Descrizione del modulo n. 1 | Norme di igiene e HACCP

Durata oraria : 10 ore

- Breve descrizione del modulo proposto:

Il sistema HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti. Tale sistema mira a valutare in ogni fase della produzione i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive. In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento allo scopo di impedire eventuali contaminazioni dannose per la salute.

- Le unità formative:

- Il protocollo HACCP e norme correlate;
- Igiene degli alimenti

- Obiettivi

L'obiettivo principale del Corso è quello di dare ad ogni studente una conoscenza approfondita riguardo alle metodologie per la conservazione degli alimenti e delle norme di igiene di base. In particolare l'obiettivo è quello di acquisire le seguenti informazioni:

- Il protocollo HACCP per la conservazione e la preparazione degli alimenti.
- Contaminanti negli alimenti
- Igiene degli ambienti e della produzione
- Sanificazione: materiali e metodi

-Descrizione del modulo n. 2 | Economia e marketing dei prodotti di qualità

Durata oraria: 10 ore

- Breve descrizione del modulo proposto:

Il modulo ha lo scopo di formare gli studenti nella gestione imprenditoriale dell'attività. Strategia aziendale, gestione dei prodotti e dei servizi, rete di distribuzione, prezzi e comunicazione sono settori non più trascurabili dagli operatori.

- Le unità formative:

- principi di marketing
- marketing del settore agroalimentare e del turismo
- psicologia dei consumi alimentari
- Le strategie per soddisfare i potenziali clienti

- Obiettivi

L'obiettivo del corso è quello di fornire agli studenti informazioni nel campo della gestione e del marketing aziendale e della commercializzazione dei prodotti agro-alimentari, secondo un approccio di filiera, orientato alla valorizzazione della qualità e della sostenibilità delle produzioni. In particolare, gli studenti devono:
- conoscere tutte quelle operazioni che consentono ad un' azienda agroalimentare di collocare il proprio prodotto sul mercato raggiungendo gli obiettivi prestabiliti ed avvalendosi di tutti i mezzi a sua disposizione;
- possedere competenze operative nell'ambito delle strategie e delle tecniche di marketing;

-Descrizione del modulo n. 3 | Fondamenti di nutrizione e prodotti tipici del territorio

Durata oraria: 10 ore

-Breve descrizione del modulo proposto:

il modulo ha lo scopo di fornire gli elementi di base riguardanti i fondamenti della nutrizione, con particolare riferimento alle molecole biologiche quali proteine, lipidi, carboidrati e ai micronutrienti.

Le unità formative:

- Le sostanze nutritive: proteine, lipidi, carboidrati, acidi nucleici
- Ruolo e significato di specifici nutrienti
- alimenti nutraceutici
- I prodotti tipici del territorio reatino
- Spezie e gastronomia

Obiettivi:

il modulo ha l'obiettivo di dare una conoscenza di base non solo degli alimenti ma anche e soprattutto delle diverse sostanze nutritive. In particolare sarà approfondita in tale sezione del Corso, la conoscenza riguardo ai macronutrienti e micronutrienti. Particolare importaza sarà data agli alimenti nutraceutici, ai prodotti tipici e di nicchia del territorio. Inoltre sarà affrontata una parte relativa a spezie e gastronomia. In questo ambito una sezione sarà dedicata al peperoncino.

-Descrizione del modulo n. 4 | Patologie alimentari

Durata oraria : 10 ore

- Breve descrizione del modulo proposto:

il modolo ha lo scopo di fornire agli studenti le basi della patologia generale ed in particolare delle patologie alimentari che colpiscono le diverse fascie di età.

- Le unità formative:

- cenni sulle patologie alimentari
- intolleranze e allergie alimentari
- celiachia
- Diabete e disfunzioni metaboliche

- Obiettivi

Per tutti coloro che oggi hanno a che fare con il mondo della gastronomia non può passare in secondo piano la problematica relativa alle patologie alimentari. Diventa infatti di fondamentale importanza la scelta dei cibi secondo un criterio di equilibrio tra le sostanze nutritive, in funzione di componenti metaboliche, nervose, psicologiche, sociali ed ambientali.
Lo studente infatti dovrà acquisire i rudimenti delle principali patologie legate all'alimentazione.
In tale ottica abbiamo deciso di cercare di ampliare le conoscenze di base della patologia generale, con particolare riferimento alle più importanti patologie alimentari quali: le intolleranze e le allergie alimentari, la celiachia e il diabete.

Descrizione del modulo n. 5 |Il mondo del vino

Durata oraria : 15 ore

- Breve descrizione del del modulo proposto:
il modulo ha lo scopo di fornire le basi della conoscenza del mondo del vino e della gestione di una Carta dei vini.

- Le unità formative:

- Viticoltura
- Enologia: tecniche di vinificazione.
- Enografia Nazionale e Internazionale
- Vino e salute
- Tecnica di degustazione

- Obiettivi:
La conoscenza del mondo del vino, della vitivinicultura, delle tecniche di vinificazione ai fini della qualità organolettica del vino. La conoscenza delle principali regioni vitivinicole italiane e delle principali regioni vitivinicole del mondo.
Introduzione alle tecniche di degustazione: esame visivo, esame olfattivo ed esame gustativo.
Laboratorio di abbinamento cibo – vino.
Elementi di gestione della carta dei vini e di una cantina di stoccaggio, le principali fonti di approvvigionamento.
Il servizio del vino: dall'ordine all'apertura di una bottiglia, al servizio del vino.

-Descrizione del modulo n. 6 | "CORSO AVANZATO DI CUCINA" da realizzare presso la Chef Academy di Tekna Formazione a Terni

I corsisti verranno iscritti senza alcun costo aggiuntivo al "corso avanzato di cucina" inserito nel catalogo dell'offerta formativa della **Regione Umbria/Provincia di Terni**. Il "**CORSO AVANZATO DI CUCINA"** è finanziabile e/o cofinanziabile a seguito di bandi pubblici e apposita valutazione. Il corso verrà svolto nella sede di **Terni** dell'agenzia formativa **Tekna** (www.teknaformazione.it) e nei laboratori di cucina convenzionati con la **Chef Academy** (www.chefacademy.it).

Durata oraria : 65 ore

Breve descrizione del modulo proposto:
Il modulo consente di acquisire le abilità necessarie alla realizzazione pratica di un menù completo attraverso l'elaborazione pratica di numerose ricette realizzate con il supporto di chef professionisti che sveleranno agli studenti le tecniche professionali per la creazione e la presentazione dei piatti.

Le unità formative:

Laboratorio di cucina

- Uso e conoscenza dei principali attrezzi da cucina (coltelli, sacca da pasticceria, ago da lardello, stampi, ecc.)
- Conoscenza delle tecniche di conservazione dei sapori e dei principi nutritivi delle materie
- Tecniche di cottura
- Pulizia e taglio delle verdure
- Saper riconoscere le proprietà organolettiche e la qualità degli oli
- Come fare la spesa e conoscere il valore dei prodotti stagionali e a Km 0
- Valutare la qualità degli ingredienti
- Decorazioni con intaglio dei vegetali
- Cottura delle verdure
- Gli antipasti freddi
- Gli antipasti caldi
- I fondi di base
- Differenza tra brodo e fondo
- Il pane
- La pasta secca
- La pasta fresca
- Risotti
- La lavorazione del pesce

- Molluschi e crostacei
- I secondi di pesce
- Lavorazione della carne
- I secondi di carne
- Dolci: gli impasti di base
- Torte e dolci classici
- Dolci al cucchiaio
- Teoria sensoriale e associazioni organolettiche
- Sperimentazione e creatività (realizzazioni di piatti con variazioni ideate dal discente)
- Salse composte
- La preparazione dei funghi
- Servire i formaggi
- Decorare i primi piatti
- Torte salate L'arte di friggere
- Cucinare al cartoccio
- Le conserve di verdura
- Modalità di guarnizione dei piatti
- Mangiare con gli occhi: aspetto estetico e presentazione dei piatti
- Abbinamenti cibo-vino

Obiettivi: Il modulo si pone come obiettivo il perfezionamento delle competenze di base e di approfondire le tecniche di realizzazione e cottura dei diversi alimenti. Al termine del corso i partecipanti sapranno costruire un menu completo di alto livello scegliendo le varie pietanze in base alla stagione e avranno acquisito i metodi di presentazione e decorazione dei vari piatti. Il discente grazie al corso avrà modo di approfondire ed impadronirsi delle tecniche avanzate, affrontando i temi più importanti della conoscenza culinaria attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze ad un adeguato livello professionale.

ALLEGATO A (Modello per la domanda di ammissione da compilare in stampatello)

POLO UNIVERSITARIO SABINA UNIVERSITAS
ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI
TEKNA FORMAZIONE – CHEF ACADEMY
Corso di formazione superiore in
"Scienze culinarie e Chef della nutrizione"

Al Polo Universitario di Rieti "Sabina Universitas"
Palazzo Vecchiarelli
Via Roma, 57
02100 Rieti

Io sottoscritto/a.....nato/a….....

Prov.....Stato.....il.....Cod Fiscale.....

Residente a.....Prov.....Via/P.zza.....N.....

Tel.....Cell.....e-mail.....

In possesso del seguente titolo di studio.....

Conseguito il.....presso.....

Con votazione.....

CHIEDE

Di poter essere ammesso al corso di formazione in "Scienze Culinarie e Chef della Nutrizione"

Allego alla presente domanda:

- un circostanziato "Curriculum Vitae et Studiorum" recante in calce la firma autografa del candidato;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento recante in calce la firma autografa del candidato
- eventuali altri lavori, attestati, titoli (pubblicazioni, titoli professionali e culturali, attestati accademici, nonché ogni altra certificazione riguardante attività scientifiche, didattiche e di ricerca) ritenuti utili ai fini dell'ammissione al Corso devono essere allegati alla domanda. In caso contrario non costituiscono oggetto di valutazione;

Data

Firma del Candidato