



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

La scuola

L'Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi secondarie in tutta Italia e all'estero.

La **Divisione Formazione** si occupa di organizzare corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticciieri, gelatieri, barman, camerieri di sala e ai piani, tecnici birrai, di caffetteria e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico, culinario e alberghiero.

La mission

L'obiettivo della scuola è **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'importante opportunità di lavoro.

Per i propri corsi AssoAPI ha messo a punto una formula originale che unisce le più innovative tecnologie di insegnamento e l'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor. Ogni singolo allievo AssoAPI non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro e oltre.

LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:



I corsi

La metodologia messa a punto da AssoAPI e consolidata da anni di attività, assicura l'apprendimento di mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Le fasi del corso

La fase **e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti, giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

L'**accompagnamento al lavoro**, infine, orienta l'allievo e lo supporta nella fase delicata della ricerca del lavoro in Italia e all'estero.



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Obiettivi del corso per cuoco

Il corso professionale per cuoco AssoAPI consente di acquisire quelle abilità necessarie a lavorare in una cucina professionale imparando ad organizzare le attività sulla base delle esigenze e delle risorse disponibili. Al termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta delle materie prime, la loro trasformazione e la corretta conservazione e sarà in grado di curare la preparazione e la presentazione dei singoli piatti e dei menu.

La capacità di definire le regole e le procedure di lavoro e di monitorare l'esecuzione completano la figura professionale del cuoco che avrà tutte le conoscenze relative ai sistemi di produzione e alle tecniche di cucina per poter lavorare in ambienti ristorativi come assistente a chef e a cuochi.

Sbocchi lavorativi

Un cuoco può lavorare nella produzione pasti per mense aziendali, sanitarie, asili, oppure in aziende di catering.

Potrà lavorare in strutture alberghiere o villaggi turistici, navi da crociera oppure potrà decidere di aprire un'attività in proprio.

Le fasi del corso

Fase 1 E-learning

Nove moduli di formazione a distanza da studiare comodamente da casa attraverso la piattaforma e-learning su slide e filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un cuoco professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà AssoAPI, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame a distanza.

La formula innovativa dei corsi AssoAPI è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

Fase 2 Stage

3 mesi di stage in un ristorante selezionato, tenendo conto delle esigenze logistiche e personali di ciascun allievo, attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo o in qualsiasi città d'Italia.

Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso AssoAPI fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente AssoAPI in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in un ristorante.

Il costo

Il costo del corso è di € 2400,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravii di spesa.

Il docente del corso

Classe 1986, irpino, Mirko Balzano ha trascorso più tempo davanti ai fornelli che altrove.

All'età di 12 anni, ha trasformato la sua cucina in un laboratorio del sapore. Innovatore per principio, ha mosso le prime padelle nella cucina di Marianna Vitale, chef stellata del ristorante "Sud" di Quarto, Napoli. Si è perfezionato nella "Locanda Margon" di Trento, nella "Villa Assunta" di Mirabella Eclano fino ad assumere la direzione del "Ristorante Pietramare".

Il riconoscimento come Chef Emergente del Touring Club 2013/2014 e la palma del "Cooking for wine" come migliore chef del sud Italia, fanno di Mirko uno chef semplice e creativo.

Attualmente è chef presso "Vigna La Corte Eventi", consulente presso il Maeba Restaurant e Triglia, trattoria di mare, nonché docente del corso professionale per cuoco di AssoAPI.



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Programma del corso

Fase e-learning

I MODULO

Organizzazione della postazione di lavoro

1. Videolezione: gli strumenti
2. Cenni storici
3. Organizzazione della postazione di lavoro
4. Utensileria
5. Sanificazione
6. HACCP
7. Glossario
8. Esercitazione: la postazione di lavoro

II MODULO

Le salse

1. Videolezione: le salse
2. Composizione degli elementi base in cucina
3. Le salse: salse madri, altre salse, ricette
4. Esercitazione: le salse

III MODULO

Le paste

1. Videolezione: la pasta
2. Pasta all'italiana
3. Pasta: secca, all'uovo e fresca; ricette
4. Esercitazione: le paste

IV MODULO

Le carni e le uova

1. Videolezione: le carni
2. Le carni: tagli, classificazioni, conservazione, cottura, ricette e abbinamenti
3. Le uova: caratteristiche, conservazione, cottura, ricette e abbinamenti
4. Esercitazione: le carni e le uova

V MODULO

I pesci

1. Videolezione: i pesci
2. I pesci: classificazione, conservazione, cottura, ricette e abbinamenti
3. Esercitazione: il pesce

VI MODULO

Le verdure

1. Videolezione: le verdure
2. Le verdure: classificazione, stagionalità, tagli, conservazione, ricette
3. Esercitazione: le verdure

VII MODULO

Le cotture

1. Videolezione: le cotture
2. Le cotture: tecniche di cottura
3. Esercitazione: le cotture

VIII MODULO

Analisi sensoriale

1. Analisi sensoriale: scopi e applicazioni
2. L'analisi sensoriale

IX MODULO

Food cost

1. Determinazione e controllo dei costi

PDF

Approfondimenti

1. I costi in cucina
2. Food cost control
3. Il prezzo di vendita nel settore della ristorazione
4. La gestione del magazzino
5. Nutrizione di trasformazione

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una cucina. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Le testimonianze

Ho frequentato il corso di cuoco di AssoAPI ed ora non posso far altro che ringraziare tutte le persone che lavorano per questa scuola. Persone professionali e sempre disponibili. Con questo corso ho avuto la possibilità di fare un tirocinio alla Piccola Irpinia, ristorante storico in zona Roma Prati. Ed ora sono stagista retribuito ad Eataly dove ho la possibilità di collaborare e aiutare grandissimi chef. Consiglio a tutti il corso di cuoco di AssoAPI. Grazie, siete fantastici.

Amedeo De Tollis - Isernia

Grazie al corso di cuoco di AssoAPI con il docente Mirko Balzano, ho avuto la possibilità di accedere ad uno stage nella cucina stellata dello chef Salvatore Bianco, presso "Il comandante restaurant" situato al decimo piano dell'hotel Romeo di Napoli. Premetto che è stata un'esperienza molto dura. Oggi dopo circa sei mesi posso dire di aver visto all'opera dei cuochi con più di venti anni di esperienza ai fornelli che mi hanno trasmesso con passione tutto ciò che potevano in questo periodo. Ho gestito inoltre per 5 mesi la partita degli aperitivi ed ho assistito lo chef al pass durante il servizio. Grazie a questa esperienza ho avuto modo di conoscere il sistema organizzativo delle materie prime, le lavorazioni eseguite con tecniche innovative con la massima pulizia e precisione. Quindi un doveroso grazie va ad AssoAPI ed al suo staff.

Davide Quercia - Cosenza

Il corso è stato fantastico ed è ben strutturato. Ho avuto il piacere di conoscere un cuoco con tanta "passione" che mi ha insegnato non solo a cucinare ma anche a capire il vero significato delle parole "Cuoco" e "Cucinare". Grazie Mirko Balzano! Un doveroso ringraziamento va anche alla mia tutor che mi ha sempre aiutato ed è stata gentilissima.

Giacomo Elia - Napoli

AssoAPI - Divisione Formazione

Via Giuseppe Gioachino Belli, 27 - 00193 Roma
Tel. 06 32111376 - Fax 06 32506926
assoapi@assoapi.it

ENTE ACCREDITATO

