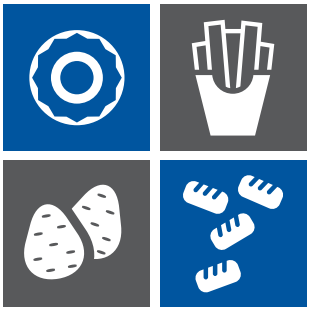
ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con
randstad
Adecco Tourism & Fashion
better work, better life
ceaitalia
CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

street food: i fritti

con lo chef Giovanni Mariconda

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, pasticcieri, 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:

E-LEARNING → STAGE → ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

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

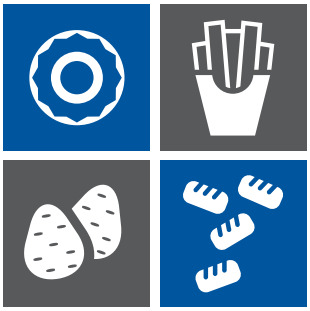
La fase **e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti, giovane e sempre disponibile.

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.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

street food: i fritti

con lo chef Giovanni Mariconda

Obiettivi del corso di street food: i fritti

L'obiettivo del **corso professionale di street food AssoAPI**, è preparare professionisti in grado di rispondere alle nuove esigenze del settore ristorativo. Il cibo di strada, sia nella versione da passeggio che come take away, è il protagonista della moderna ristorazione.
È necessario, quindi, conoscere attrezzature, materie prime e processi produttivi. Lo chef Giovanni Mariconda, rivolgendosi sia ai neofiti che ai già esperti del settore che vogliono implementare un innovativo metodo di ristorazione, presenterà dettagliatamente prodotti come crocchè di patate, patate fritte, verdure pastellate, arancini, krapfen, frittate di pasta e tutto ciò che riguarda il mondo del fritto.

Sbocchi lavorativi

Il corso professionale di street food consente di lavorare in friggitorie e/o ristoranti, oppure di avviare un'attività itinerante con ape car, camion o food truck.

Le fasi del corso

Fase 1 E-learning

Undici moduli di formazione a distanza (con almeno 5 settimane di formazione) 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 professionista dello street food. 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

Da 1 a 3 mesi di stage in un ristorante e/o friggitoria o in attività itineranti come food truck o ape car selezionati, 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

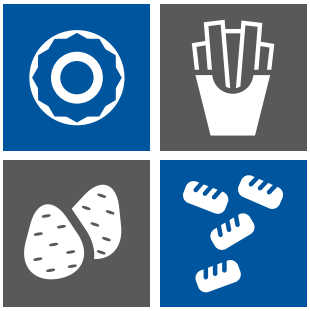
Al termine del corso **AssoAPI** fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente **AssoAPI** in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.

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.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

street food: i fritti

con lo chef Giovanni Mariconda

Il costo

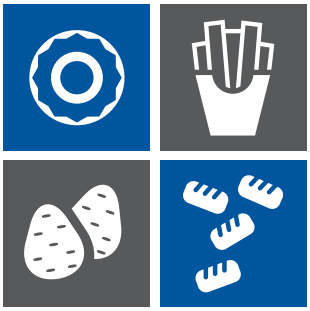
Il costo del corso è di € 1200,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravi di spesa.

Il docente del corso

Giovanni Mariconda è un cuoco irpino.
Comincia la sua cucina nel 1998 in Santo Stefano del Sole, nella sua Taberna Vulgi. Da sempre attento al territorio, dà valore a prodotti e produttori, cercando di diffondere il bello e il buono della terra, la sua.
Il suo lavoro viene subito apprezzato dagli addetti del settore.
Nel 1999 il primo riconoscimento dalla guida "Il Gambero Rosso". Nel 2000 la visita del critico maccheronico Antonio Fiore fa sì che Taberna Vulgi venga notata dalla trasmissione "La vita in diretta" di Rai 1.
Da lì a seguire, dopo la conoscenza del dott. Enzo Ercolino, "Mullah" della vitivinicoltura irpina e non solo, Taberna Vulgi riceverà i riconoscimenti di Luigi Veronelli, Carlo Petrini, Enzo Vizzari e di tutte le guide enogastronomiche. Ancora televisione con la rubrica Gusto del TG5, Gambero Rosso Channel, per poi collaborare con ICI, ERSAC, a rappresentare la cucina campana a New York, Finlandia, Pechino, Hong Kong, Montreal.
È attualmente impegnato nel progetto cittadino "Degusta", bistrò-pizzeria, dove trasferisce agli ospiti, attraverso la sua cucina, la conoscenza del territorio e la scelta dei prodotti tipici.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

street food: i fritti

con lo chef Giovanni Mariconda

Programma del corso

Fase e-learning

I MODULO
Introduzione e ingredienti
1. Il fritto: teoria del fritto
2. La frittura e la reazione di Maillard
3. Grassi di frittura e punti di fumo
4. Le temperature del fritto
5. Le tecniche di panatura

II MODULO
Attrezzature per friggere
1. Padella
2. Friggitrice
3. Termometro
4. Ragno
5. Colafritto
6. Carta fritti

III MODULO
Crocchè

IV MODULO
Patate fritte
1. Chips
2. Steak
3. Rustiche
4. Cotte tre volte

V MODULO
Verdure pastellate
1. Pastella tipo tempura

VI MODULO
Montanare

VII MODULO
Arancini

VIII MODULO
Krapfen

IX MODULO
Mozzarella in carrozza

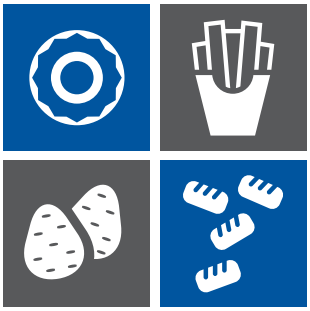
X MODULO
Frittatine di pasta
1. Pastella per panatura

XI MODULO
Fritto mare

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

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

street food: i fritti

con lo chef Giovanni Mariconda

Le testimonianze

Sono arrivato alla fine del mio percorso. La fase e-learning è strutturata molto bene e ringrazio il tutor per il continuo supporto, infatti come mi era stato garantito non mi sono sentito mai solo durante lo studio. Lo stage è stata una bellissima esperienza ed ho imparato tante cose. Sono stato sempre controllato e monitorato. Vi ringrazio per tutto, siete fantastici.
Giuseppe Vesan - Aosta

Io ho seguito il corso di street food perché gestisco una pizzeria nella mia città, ma mi mancavano competenze di street food. Adesso posso proporre ai miei clienti tante nuove specialità, come gli arancini artigianali, crocchè, pizze fritte ecc. I miei clienti sono felicissimi, grazie AssoAPI.
Raffaele Giorgi - Brescia

Frequentare il corso di street food è stata la migliore scelta professionale che potessi fare. L'e-learning è ben organizzato, infatti mi ha avvicinato ad un mondo che non conoscevo e mi ha dato la possibilità di studiare e continuare a lavorare. Lo stage mi ha aiutato a prendere la giusta manualità. Lo chef Mariconda è fantastico, così come lo staff di AssoAPI. Grazie!
Antonio Capone - Siena

Dopo la fase e-learning ho effettuato uno stage presso il ristorante "Degusta" dello chef Mariconda, che ringrazio di cuore. Il corso è ben strutturato, i video sono utili e esplicativi e le slide sono chiare ed intuitive. La tutor e lo staff sono stati sempre presenti. Il miglior corso che potessi frequentare. Bravi ragazzi, andate avanti così!
Luciano Pinto - Avellino

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

Numero verde 800 59 86 83

ENTE ACCREDITATO
REGIONE CAMPANIA

ISO 9001 LL-C (Certification)
EUIPO EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE