Accademia Chefs
SCUOLA ALTA CUCINA



DIVENTA CUOCO TECNOLOGO

Gourmet Experience

ENTRA IN CUCINA DA PROFESSIONISTA

QUESTO PERCORSO DI **ALTA FORMAZIONE** È UN OTTIMO STRUMENTO PER INTRAPRENDERE UNA **RAPIDA CARRIERA** RENDENDOTI CAPACE DI OPERARE IN **QUALSIASI SITUAZIONE LAVORATIVA**.

- **300 ore**
  in aula e stage
- **Attestato di specializzazione**
  riconosciuta in Italia e all'estero

MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI

REGIONE MARCHE

Unione Europea
Fondo sociale europeo

ESSERE GOURMET OGGI

Il corso Gourmet Experience si avvale di una metodologia totalmente pratica ed innovativa che coinvolge attivamente l'allievo nell'acquisizione di concetti, tecniche, modelli e strumenti operativi per affrontare e conoscere il mondo della cucina Innovativa e gourmet.

Il percorso formativo di Alta Cucina si rivela un ottimo strumento per intraprendere una carriera rapida e veloce, grazie alla continua applicazione pratica di tutte le conoscenze e tecniche necessarie per operare senza difficoltà in qualsiasi tipo di situazione lavorativa.

Ad ogni partecipante del corso Gourmet Experience, previo superamento degli esami finali davanti ad una commissione nominata dalla Regione Marche, verrà rilasciato l'attestato di **"CUOCO TECNOLOGO (GOURMET EXPERIENCE)"** legalmente riconosciuto su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi della legge 845/78 che permette l'accesso a concorsi pubblici e a tutte le selezioni art. 16 Legge n° 56/87 per le posizioni legate al settore pubblico come mense di asili, ospedali, aziende, università, comuni, province, regioni, oltre alle possibilità d'impiego offerte dal settore privato (agriturismi, ristoranti, alberghi, trattorie, tavole calde, fast food, imprese di servizi di food & beverage che si occupano di banqueting e catering).

- DOCENTI

Tutti i docenti del corso chef sono esperti qualificati e professionisti del settore con spiccate doti di professionalità ed esperienza e trasmettono agli allievi, oltre alla loro personale conoscenza, anche la passione e la dedizione che ogni mestiere richiede al fine di ottenere un lavoro gratificante e di successo.

- TITOLI RILASCIATI

Al termine del percorso formativo, previo superamento degli esami finali verranno rilasciati:

- ➔ **Attestato di specializzazione** ai sensi dell'art.14 della legge 845/78.
- ➔ **Attestato HACCP**, obbligatorio per svolgere le professioni in ambito alimentare
- ➔ **Certificato Medico** di Idoneità alla mansione
- ➔ **Certificazione formazione** ai sensi Dlgs 81/08.

- DURATA

Il Corso ha una durata totale di **300 ore** di cui:

- **44 ore di lezioni teoriche in aula**
- **154 ore di attività di pratica in laboratorio**
- **90 ore di stage in aziende del settore della ristorazione**
- **12 ore d'esame finale**

DURATA
300 ore

COSTO
€ 3.000

POSTI
20 allievi max.

Possono essere applicati sconti per condizioni particolari.
Contattaci per saperne di più.

PER INFO ED ISCRIZIONI
(+39) 329.629.1069

TESTIMONIANZE

Cosa ne pensano i nostri allievi

Un percorso così innovativo non credevo esistesse, conoscere dal vivo Chef Gourmet di livello e poterci lavorare insieme e' stato per me un emozione unica!!!! Grazie Accademia Chefs

LORIS

Lavoro nella ristorazione da anni ma mai credevo di poter imparare tecniche nuove di cottura o di impiattamento cosí evolute, rifarei questo corso altre 1000 volte.

ALESSANDRA

IL PROGRAMMA (pag. 1 di 2)

MODULI	ARGOMENTI	ORE
Orientamento	✓ Indirizzo e conoscenza della propria figura professionale, ✓ Rielaborazione del Curriculum Vitae e presentazione personale sui social ed agenzie per il lavoro	**4**
Salute e sicurezza sul lavoro	✓ La sicurezza nei luoghi di lavoro e regole da seguire nei locali di servizio	**8**
Igiene, sicurezza alimentare e principi HACCP	✓ Come svolgere il lavoro secondo regole di igiene. ✓ I fondamentali delle temperature di servizio	**8**
Gluten Free	✓ Conoscenza delle farine speciali ✓ Preparazione di primi piatti e lievitati.	**8**
Gourmet Molecolare	✓ La cucina molecolare, servendosi di mezzi e strumenti scientifici, si propone di indagare i processi che stanno alla base della trasformazione degli ingredienti, Ma non solo, questa branca della cucina moderna si occupa anche delle dimensione creativa e artistica.	**8**
Uscite Didattiche	✓ **Uscite didattiche presso aziende del settore.**	**12**
Food Cost e gestione impresa ristorativa	✓ Studio del piatto, dai costi di gestione, degli ingredienti, dello stoccaggio ✓ Studio delle percentuali di vendita ✓ Gestione dei costi e impostazione dei costi del menù	**8**
Tecniche innovative di cucina	✓ Ottimizzazione ed utilizzo di nuove tecniche e sistemi di cottura degli alimenti	**24**
Pasticceria Gourmet	✓ Conoscenza tecnica dell'analisi sensoriale dolce e salata e preparazione dei pre-dessert e dessert	**8**
Attrezzature innovative (dimostrazione Rational)	✓ Dimostrazione, tecniche di cottura Rational	**6**
Gourmet 1	✓ Analisi e studio di tecniche culinarie con ricerca di ingredienti ed impiattamento di chef gourmet	**20**
Gourmet 2	✓ Analisi e studio di tecniche culinarie con ricerca di ingredienti ed impiattamento di chef gourmet	**20**
Gourmet 3	✓ Analisi e studio di tecniche culinarie con ricerca di ingredienti ed impiattamento di chef gourmet	**20**

IL PROGRAMMA (pag. 2 di 2)

MODULI	ARGOMENTI	ORE
Gourmet 4	✓ Analisi e studio di tecniche culinarie con ricerca di ingredienti ed impiattamento di chef gourmet	**20**
Gourmet 5	✓ Analisi e studio di tecniche culinarie con ricerca di ingredienti ed impiattamento di chef gourmet	**4**
Vegan Gourmet	✓ Conoscenza, studio e stagionalità delle materie prime ✓ Preparazione, lavorazione del menù vegan gourmet	**4**
Pasticceria Gourmet 2	✓ Preparazione di monoporzioni con gelato gourmet ed ingredienti alternativi	**8**
Food Photography	✓ Conoscenza e studio delle tecniche di fotografia con analisi dei colori e strutturazione del piatto	**4**
Stage Professionalizzante	✓ **Percorso di tutoraggio nelle strutture convenzionate**	**90**
Esame	✓ Pratico e colloquio orale	**12**
	TOTALE	**300**

Accademia Chefs
SCUOLA ALTA CUCINA

CHI SIAMO

SCUOLA ALTA CUCINA

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

La passione per il gusto e l'amore per la cucina ci hanno spinto a creare Accademia Chefs, scuola di formazione ed aggiornamento che si rivolge a chi, come te, crede nelle proprie abilità o vuole trasformare la propria passione in professione.

Ti mettiamo a disposizione la nostra competenza e la professionalità dei migliori docenti del mondo enogastronomico.

Accademia Chefs è anche una **scuola accreditata dalla Regione Marche con rilascio di attestati validi in Italia e all'Estero** ai sensi dell'articolo 14 della legge 845/78

REGIONE MARCHE
Regione Marche per la Formazione Superiore e Continua

FORMA.TEMP
Fondo per la formazione dei lavoratori in somministrazione

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ACCADEMIA CHEFS
PIAZZALE ALDO MORO, 3 presso PALARIVIERA
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)
www.accademiachefs.it

VUOI ALTRE INFORMAZIONI?
CHIAMACI: (+39) 329 62 91 069
SCRIVICI: info@accademiachefs.it