



**CORSO
AIUTO CUOCO**





A CHI È RIVOLTO IL NOSTRO CORSO?

I corsi PIUTALIA, non sono semplici corsi, ma avanzati percorsi professionalizzanti.

Sono rivolti ad un pubblico sia nazionale che internazionale.

Gli unici requisiti necessari per poter partecipare sono:

- Conoscenza della lingua Italiana o della lingua Inglese
- Aver compiuto il sedicesimo anno di età
- Essere residente in paese membro dell'UE oppure disporre di un permesso di soggiorno valido in Italia

Più ancora però è importante avere una **PASSIONE** profonda nei confronti della professione e soprattutto il sogno di costruire un **FUTURO DI SUCCESSO**

LE TRE FASI DEL TUO CORSO

1



TEORIA

2



STAGE

3



LAVORO

1.TEORIA



8 DISPENSE CON 50 VOLUMI (150 ORE)

Da studiare dove vuoi, quando vuoi.

Attraverso il percorso didattico acquisirai tutte le conoscenze indispensabili per uno chef moderno.

Potrai studiare sia in **LINGUA ITALIANA** che in **LINGUA INGLESE**

10 VIDEOLEZIONI LIVE dove approfondirai insieme al docente quanto appreso nella teoria.

Esercitandoti apprenderai così quanto necessario per presentarti allo stage con un'ottima visione del ruolo che andrai a ricoprire



Il tuo docente

CHRISTIAN CESARINI

- Chef e Wine Manager presso il Giardino di Sveva - ti insegnerà tutti i trucchi del mestiere.



COSA APPRENDERAI?

1. FARE LO CHEF

- La cucina Italiana
- Aforismi e citazioni in cucina
- La brigata in una cucina
- Le attrezzature dello chef
- L'autostima

3. PER IL PROFESSIONISTA

- Decalogo del professionista
- Le pentole
- I coltelli
- Prevenzione e sicurezza
- Fibre e salute
- Cereali e pomodoro
- Tipi di pasta

2. NOZIONI DI BASE

- La cottura dei cibi
- Surgelazione e congelamento
- Il sottovuoto
- L'igiene come cultura
- L'igiene degli alimenti
- Gli addensanti

4. GLI INGREDIENTI IN CUCINA

- Ingredienti più usati
- La farina
- Grassi ed oli
- Il burro
- L'acqua
- Il sale
- Le uova



5. PRODOTTI DELLA NATURA

- La verdura
- I legumi
- La frutta 1° parte
- La frutta 2° parte
- I centrifugati
- La cottura dei vegetali
- Le patate in cucina

7. IL MONDO DEI PRIMI

- Il ragù
- Primi al sapore di campagna
- Primi al sapore di mare
- L'amatriciana
- Zuppe e risotti
- Ricette vegetariane

6. IL MONDO DEGLI ANTIPASTI

- Antipasti all'italiana
- Antipasti di carne
- Antipasti di formaggi
- Antipasti di pesce
- Antipasti uova e verdure

8. I SECONDI

- Il bollito
- Il brasato
- Stufare e stufato
- L'arrosto
- La frittura
- Conoscere la carne
- Il pesce del Mediterraneo
- Pulire il pesce



ROBERTA - la nostra
Responsabile Stage -
ti seguirà passo passo
per introdurti presso la
migliore struttura
della tua città

2. STAGE

2 MESI DI STAGE (320 ORE) nella tua città per
mettere in pratica quanto appreso nella parte teorica.
Trascorrerai giornate di vero lavoro al fianco di **CHEF**
professionisti, grazie alle quali acquisirai competenze
di alto livello spendibili nel mondo del lavoro

POSSIBILITÀ DI STAGE CON VITTO ED ALLOGGIO IN QUALUNQUE CITTÀ ITALIANA

Attestati rilasciati (in lingua italiana ed in lingua inglese):

ATTESTATO di specializzazione

ATTESTATO di frequenza teorico/pratica

ATTESTATO HACCP (se richiesto)

Lettera di referenza PIUITALIA e del laboratorio ospitante



3. LAVORO

Terminato il corso il team PIUTALIA metterà a disposizione la propria decennale esperienza nel settore per fornirti assistenza personalizzata nella costruzione di un percorso di inserimento nel lavoro

**RISULTATO: IL 92% DEI NOSTRI ALLIEVI TROVA LAVORO
ENTRO I 3 MESI DAL DIPLOMA**

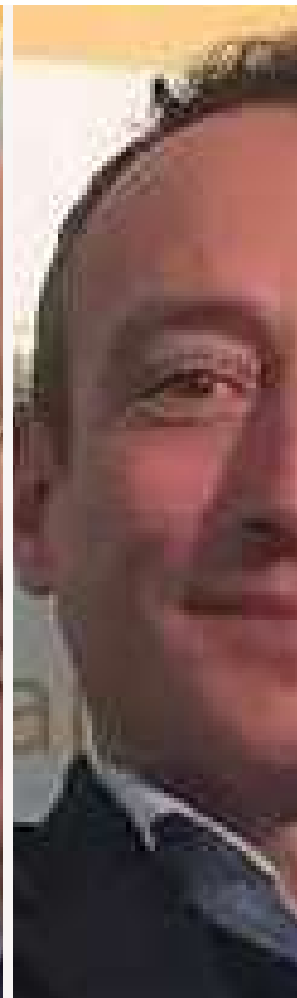


Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente **SEMINARI DI AGGIORNAMENTO** con maestri nazionali ed internazionali. Così riuscirai a tenerti informato sui cambiamenti e sulle ultime tendenze del settore



LUCIANO

40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE

Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUTALIA



ANDREA

Manager commerciale da 20 anni nel mondo dell'enogastronomia

TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE E
MARKETING
MANAGER



ANDREA
FONDATORE E
COMMERCIAL
MANAGER



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE
SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI ARTE
BIANCA



SILVANA
CONSULENTE
SENIOR
CORSI
GASTRONOMIA

PIUITALIA | ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO