PIU ITALIA
FORMAZIONE

CORSO PROFESSIONAL CHEF VEGAN





PRESENTAZIONE

Quello che vedi qui non è un semplice corso. È un percorso unico, completo e professionalizzante che PIUTALIA ha pensato per te

I nostri corsi 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



11 DISPENSE CON 63 VOLUMI (170 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

5 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



La tua docente
LISA BOZZATO -
Chef di Cucina Naturale e Consulente esperta in Terapia Alimentare - ti svelerà ogni segreto .



COSA APPRENDERAI?

1. LO CHEF VEGAN

- L'alimentazione vegana A
- L'alimentazione vegana B
- La cottura
- L'igiene del laboratorio
- La brigata
- L'autostima

2. NOZIONI DI BASE

- L'igiene degli alimenti
- Surgelazione e congelazione
- Il sottovuoto
- Le pentole
- I coltelli da cucina

3. PROFESSIONE CHEF

- I grassi vegetali
- Come sostituire le uova
- Fibre e salute
- Gli addensanti
- Cereali e pomodoro
- Tipi di pasta
- Il sale

4. GLI INGREDIENTI IN CUCINA 1

- Erbe aromatiche e spezie
- Il tempeh
- Il tofu
- Il seitan
- L'acqua
- I formaggi vegan



5. GLI INGREDIENTI IN CUCINA 2

- La verdura
- I legumi
- La frutta 1
- La frutta 2
- I centrifugati
- Le patate

6. DALLA CUCINA ALLA SALA

- Come apparecchiare la tavola
- Creare il menù
- La preparazione dei piatti
- La sala e il servizio
- La prima colazione nel mondo
- I fornitori del tuo ristorante

7. IL MENÙ VEGANO (ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO)

- Antipasti classici vegan
- Primi piatti vegan 1
- Primi piatti vegan 2
- Secondi piatti vegan
- Il crudismo
- La pasta

8 DOLCI E CREME VEGAN

- Farine e cereali A
- Farine e cereali B
- Farine e cereali C
- Creme vegan
- Dolci vegan A
- Dolci vegan B



9 . GLUTEN FREE

- Diagnosi
- Dove troviamo il glutine
- Glutine: vero e falso
- Ricette senza glutine

10 . PIZZA E PANE

- Il lievito
- La lievitazione
- L'impastamento
- Metodi di lavorazione
- Il pane
- La manipolazione
- La pizza vegan
- La cottura della pizza

11. IL VINO E LE BEVANDE

- Il vino al ristorante
- Conservare il vino in bottiglia
- Bevande vegetali 1
- Bevande vegetali 2
- Il vino vegano
- Il tea

2. STAGE



ROBERTA
la nostra Responsabile TIROCINI, ti consiglierà il percorso giusto e ti seguirà passo passo per tutto il tuo percorso

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.



NOPN VUOI SPOSTARTI DALLATUA ABITAZIONE ?
VENIAMO NOI DA TE CON IL NOSTRO DOCENTE

In alternativa allo stage potrai partecipare a N° 8 VIDEO-LEZIONI LIVE (individuali) tenute dal nostro DOCENTE, potrai esercitarti direttamente a casa tua, sviluppare ricette, guidato dall'insegnante. Le lezioni avranno una durata di 1 ora circa. Gli orari e gli argomenti vengono definiti direttamente dall’allievo ed il docente.



RICONOSCIMENTI E LAVORO



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

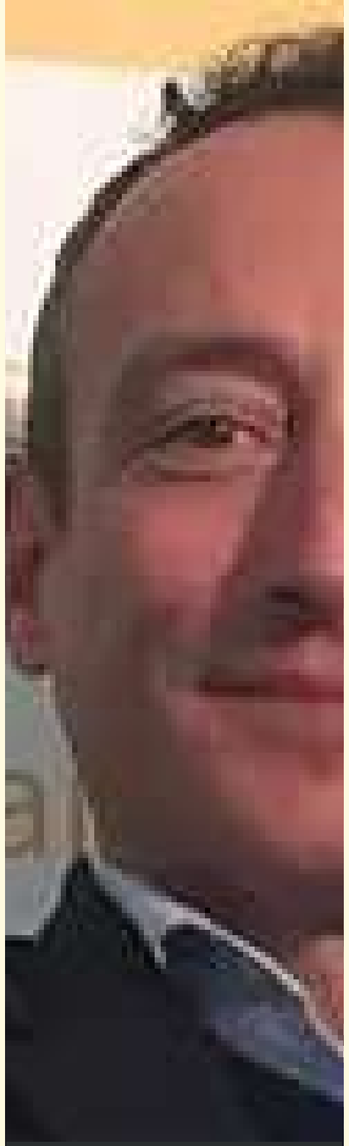
RISULTATO: IL 92% DEI NOSTRI ALLIEVI TROVA LAVORO ENTRO I 3 MESI DAL DIPLOMA



Terminato il corso il team PIUITALIA metterà a disposizione la propria decennale esperienza nel settore per fornirti assistenza personalizzata nella costruzione di un percorso di inserimento nel lavoro. Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente
SEMINARI DI AGGIORNAMENTO.



LUCIANO
40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE
Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUITALIA



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