



13° Corso di Cucina Italiana Professionale

MISSIONE CUOCO

CORSO DI CUCINA ITALIANA PROFESSIONALE ACCADEMIA NIKO ROMITO

Fai i primi passi nel mondo della cucina

Il corso ha l'obiettivo di formare nuovi professionisti nel mondo della ristorazione ed è **rivolto a chiunque** voglia apprendere le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore.

Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna | Reale, 3 stelle Michelin**, a Castel di Sangro (AQ).

I destinatari sono diplomati con massimo 35 anni di età, spinti da una grande passione per la cucina e da una forte motivazione personale.

Programma di 12 mesi

- **1 mese di teoria** con docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'università di Chieti-Pescara, dell'Università degli Studi del Molise, esponenti di Slow Food Italia, professionisti del settore HORECA su Botanica, Etnobotanica, Chimica del gusto, Estetica del gusto, Storia della cucina italiana, Marketing e comunicazione, attrezzature e tecnologia in cucina
- **5 mesi di pratica** nei 3 laboratori della scuola con Chef docenti interni ed esterni sulle principali tecniche di cucina, materie prime, panificazione e lievitati, pasticceria di base e creativa, gelateria da ristorazione e pratica nella cucina di SPAZIO Rivisondoli o ALT-PANE
- **6 mesi di tirocinio formativo** presso il ristorante Reale, ALT-PANE, uno dei ristoranti-laboratorio SPAZIO (Roma o Milano) o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale

Iscrizioni – APERTE

Requisiti

- Diplomati
- 35 anni rappresenta il limite massimo di età

Test d'ingresso obbligatorio per l'accesso

L'accesso al corso è consentito a un numero massimo di 16 partecipanti.

Per partecipare alle selezioni inviare il **Curriculum Vitae con foto**

all'indirizzo info@nikoromitoformazione.it, specificando nell'oggetto dell'email “**SELEZIONI PER CORSO PROFESSIONALE MARZO 2019**” e allegando l'Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Durata

27 marzo 2019 – marzo 2020

Costo

€16.000,00 + Iva

Esclusive agevolazioni finanziarie riservate agli Allievi sono riservate agli allievi grazie alla collaborazione con la **Banca di Credito Cooperativo di Roma** [BCC Roma](#)

Sono disponibili 3 borse di studio per gli allievi più meritevoli grazie ai partner della scuola.

Attestato di frequenza

Durante il corso verranno rilasciati gli attestati:

- SIAN/ASL per la corretta manipolazione degli alimenti
- Informazione e Formazione Generale e Specifica in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Attestato di frequenza del nostro Corso Professionale con voto finale

Sede

Accademia Niko Romito, Località Piana Santa Liberata Località Casadonna, 67031 Castel di Sangro (AQ)

Contatti

Tel. 0864 840610 – info@nikoromitoformazione.it

[Leggi il Manifesto del Corso di Cucina Italiana Professionale](#)

[Scopri Perché scegliere l'Accademia Niko Romito](#)

[Leggi il Programma completo del Corso di Cucina Italiana Internazionale](#)