



Il corso ha l'obiettivo di formare nuovi professionisti nel mondo della ristorazione.

La didattica si svolge in tre fasi: una prima parte di teoria in aula, una seconda parte di pratica nei laboratori della scuola e nella cucina di SPAZIO Rivisondoli o ALT-PANE, la terza parte di tirocinio finale nel ristorante Reale, uno dei ristoranti laboratorio SPAZIO, ALT-PANE o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale. Grazie ai partner la scuola offre 3 borse di studio agli allievi più meritevoli e agevolazioni finanziarie esclusive per l'accesso al corso. Al termine del percorso formativo è previsto un affiancamento agli allievi per l'inserimento nel mondo del lavoro.

DURATA E FREQUENZA

Il Corso di Cucina Italiana Professionale ha una durata complessiva di 12 mesi, così suddivisi:

- **1 mese** di teoria in aula con docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'Università di Chieti-Pescara, dell'Università degli Studi del Molise, docenti esponenti dell'associazione Slow Food Italia, nonché da professionisti dell'HORECA, seguendo lezioni su argomenti relativi alla Botanica, Etnobotanica, Chimica del Gusto, Estetica del Gusto, Storia della cucina italiana, Marketing della Comunicazione, attrezzature e tecnologia in cucina e altro ancora
- **5 mesi** di attività pratiche con attività nei 3 laboratori della scuola dove gli allievi, seguiti da Chef docenti interni ed esterni alla scuola, studiano le principali tecniche di cottura, le materie prime come le carni e il pesce, la panificazione, i lieviti, la pasticceria base e creativa, La gelateria da ristorazione e altro ancora. Nello stesso periodo gli allievi fanno pratica nella cucina di SPAZIO Rivisondoli o ALT-PANE, dove applicano quanto appreso e si preparano al tirocinio formativo successivo. In questa fase sono previsti 3 test di verifica
- **6 mesi** di tirocinio formativo presso il ristorante Reale, uno dei ristoranti laboratorio SPAZIO, ALT-PANE o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale

Al termine di questo periodo si svolgerà l'esame finale.
È prevista una frequenza settimanale dal lunedì al venerdì.

REQUISITI DI ISCRIZIONE

- Diplomatici
- 35 anni rappresenta il limite massimo di età

Test d'ingresso obbligatorio per l'accesso

La selezione per l'ammissione avviene attraverso una prova scritta preliminare, cui segue un colloquio orale che si svolge in presenza di una commissione composta da membri interni ed esterni alla scuola. L'obiettivo della selezione è accertare la reale motivazione dei candidati e testare la loro capacità di portare a termine il percorso formativo valutando i loro interessi, aspettative e progetti personali.

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"

VALUTAZIONI PERIODICHE E VOTAZIONE FINALE

Durante il corso, gli allievi svolgeranno test teorico-pratici di valutazione dell'apprendimento, **obbligatori** per il proseguimento del corso.

L'esame finale si svolgerà in presenza di una commissione composta da membri interni e professionalità esterne al termine dei 6 mesi di stage formativo.

Il voto finale sarà espresso in centesimi.

PIANO DIDATTICO

LEZIONI DI TEORIA IN AULA

Educazione sensoriale
Botanica e Etnobotanica
Storia della cucina italiana
Chimica del gusto
Corso HACCP alimentarista base con rilascio attestato SIAN/ASL
Informazione e formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
Territori e geografia delle produzioni
Food cost
Attrezzature e tecnologia in cucina
Apicoltura
Gestione dell'impresa ristorativa
Cibo e salute
Marketing della comunicazione e leadership di gruppo
I coltelli e l'affilatura
L'olio
Il caffè
I formaggi

LEZIONI DI PRATICA DI LABORATORIO

I tagli, le basi, salse e condimenti
La pasta fresca, secca e ripieni
Il riso
Cereali e legumi
Il mondo delle carni
Il mondo del pesce
Tecniche di cottura
Fritture e street food
Panificazione e lievitati
Pasticceria base e creativa
Gelateria da ristorazione
Simulazione di servizio
Filosofia e studio del menù SPAZIO
Anteprima tirocinio presso SPAZIO Rivisondoli / ALT-PANE
Attività sportiva 2 volte a settimana con un coach dedicato

VISITE ESTERNE

Visite didattiche e incontri con alcuni produttori di eccellenze agroalimentari in diverse regioni italiane.

ESPERIENZA PRATICA

Dopo i primi 60 giorni dall'inizio del corso, gli allievi sperimenteranno le cucine dei progetti dell'Accademia Niko Romito. Inoltre, avranno l'opportunità di partecipare in maniera attiva ai più importanti eventi gastronomici nazionali e internazionali che si svolgeranno durante il periodo di formazione.

TIROCINIO FORMATIVO CURRICOLARE

Gli allievi che avranno superato il 3° test completeranno il loro percorso formativo di 6 mesi presso il ristorante Reale, uno dei ristoranti-laboratorio SPAZIO, ALT-PANE o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.

L'esperienza del tirocinio formativo genera crediti per il giudizio finale.





COSTO

€ 16.000,00 + Iva

Possibilità di agevolazioni finanziarie

Borse di studio per i primi 3 allievi

LA QUOTA DI ISCRIZIONE COMPRENDE

- Quanto descritto nel “Piano Didattico”
- Pranzo da lunedì a venerdì
- 2 giacche con logo della scuola
- 2 pantaloni da cucina
- 2 pettorine
- 2 canovacci da cucina con logo della scuola
- 2 cappelli con logo della scuola
- 1 set completo di coltelli
- Materiale didattico
- 6 mesi presso Ristorante Reale, ALT-PANE e laboratorio SPAZIO (Roma o Milano) o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.

LA QUOTA DI ISCRIZIONE NON COMPRENDE

- Alloggio
- Scarpe antinfortunistiche
- Spese di trasferimento
- Tutto quanto non descritto nella voce “la quota di iscrizione comprende”.

ATTESTATI

Durante il corso gli allievi riceveranno l’attestato di formazione SIAN – ASL addetto alla manipolazione di alimenti e l’attestato Informazione e Formazione Generale e Specifica in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Al termine del corso, ai partecipanti che hanno raggiunto la soglia del 70% delle presenze e hanno superato con esito positivo l’esame finale (minimo 60/100), verrà rilasciato un attestato di partecipazione con votazione espressa in centesimi.

Test d’ingresso obbligatorio per l’accesso

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”

SEDE

Piana Santa Liberata Località Casadonna
67031 Castel di Sangro (AQ)

CONTATTI

Tel. 0864 840610

info@nikoromitoformazione.it

