

19° CORSO DI CUCINA ITALIANA PROFESSIONALE ACCADEMIA NIKO ROMITO

Un percorso Formativo che diventa Professionale.

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** a Castel di Sangro (AQ).

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

Il corso avrà inizio il 27 marzo 2023 e terminerà con l'esame finale a marzo 2024

Programma di circa 12 mesi

- **1 mese di teoria** in aula (lezioni in presenza e/o DAD) 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 e **Professionisti del settore HORECA**, seguendo lezioni su argomenti relativi alla Storia della Cucina Italiana, Botanica, Etnobotanica, Chimica del gusto, Estetica del gusto, Marketing e Comunicazione, Attrezzature e Tecnologia in cucina e altro ancora;
- **4 mesi di attività pratiche** nei 3 laboratori dell'Accademia dove gli Allievi, seguiti da Chef docenti, apprendono le principali tecniche di cucina applicate sulle principali materie prime, nel mondo della panificazione, della pasticceria di base e da ristorazione, nella gelateria da ristorazione e altro ancora;
- **1 mese** di pratica nella gestione del Ristorante Didattico di Rivisondoli (AQ) dove gli Allievi applicano quanto appreso confrontandosi con i Clienti in sala, preparandosi così al successivo tirocinio;
- **6 mesi di tirocinio formativo** presso uno dei ristoranti SPAZIO Niko Romito (Roma o Milano) o il ristorante REALE a Castel di Sangro (AQ) o presso uno dei Ristoranti Niko Romito BULGARI o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.

Al termine di questo periodo si svolgerà l'Esame Finale.

Piano Didattico

Lezioni di Teoria (in presenza e/o DAD)

Educazione Sensoriale

Botanica ed Etnobotanica

Storia della Cucina Italiana

Chimica del Gusto

Corso HACCP base con rilascio tesserino SIAN/ASL

Informazione e Formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Food Cost e Menù Engineering

Attrezzature e Tecnologia in cucina

Apicoltura, il mondo del Miele

Cibo e Salute, allergie e intolleranze alimentari

I Coltelli e l'affilatura

L'Olio

Il Caffè

I Formaggi

I Grani Antichi

Lezioni di Pratica in Laboratorio

I tagli, le basi, le salse e i condimenti

La Pasta, secca, fresca e i ripieni

Il Riso

Cereali e Legumi

Il mondo dei Vegetali

Il mondo delle Carni

Il mondo del Pesce

Tecniche di cotture

Le Fritture

Panificazione e Lievitati

Pasticceria, le basi e i dolci al piatto

Gelateria da ristorazione

Simulazioni di servizio

Attività sportiva con un coach dedicato

Preparazione al Tirocinio presso il "Ristorante Didattico" di Rivisondoli (AQ)

Tirocinio Formativo Curriculare

Gli Allievi che avranno superato il 3° test, completeranno il loro percorso formativo con 6 mesi di tirocinio curriculare presso uno dei Ristoranti "Spazio Niko Romito" di Roma o Milano, o presso uno dei "Il Ristorante di Niko Romito" c/o Bulgari Hotel di Parigi o Dubai, o presso il "Ristorante Reale" di Castel di Sangro (AQ), o in strutture ristorative a livello nazionale.

L'esperienza del tirocinio genera crediti per il voto finale.

Agli Allievi tirocinanti viene corrisposta un'indennità mensile dall'azienda ospitante, prevista e disciplinata dall'art. 50, comma 1, lett. c) del TUIR, per tutto il periodo del tirocinio.

Valutazioni periodiche e votazione finale

1° esame a 30gg circa dall'inizio del Corso – Teorico con questionario

2° esame a 60gg circa dall'inizio del Corso – Pratico in cucina

3° esame a 100gg circa dall'inizio del Corso – Pratico in cucina

Esame Finale al termine del Tirocinio – Pratico in cucina

Il superamento dei primi 3 test è indispensabile per il proseguimento del percorso formativo.

L'Esame Finale si svolgerà dinanzi ad una commissione composta da membri interni e da professionalità esterne appartenenti al mondo della ristorazione.

Visite Esterne

Visite didattiche e incontri con produttori di eccellenze agroalimentari

(Fatto salvo impedimenti di forza maggiore dovuti a disposizioni Governative in merito alla lotta contro la diffusione del Covid-19)

Borse di Studio

I nostri partner e i tanti amici dell'Accademia, supportano gli Allievi offrendo loro delle borse di studio come sostegno agli studi.

Tre borse di studio per gli Allievi più meritevoli consegnate al termine del percorso formativo:

1° classificato una borsa di studio del valore di 5.000 euro

2° e 3° classificato una borsa di studio del valore di 3.000 euro ciascuno.

Durata:

27 marzo 2023 – marzo 2024

(Fatto salvo impedimenti di forza maggiore dovuti a disposizioni Governative in merito alla lotta contro la diffusione del Covid-19)

Requisiti minimi:

- Diploma (Liceale, Tecnico, Professionale);
- 35 anni rappresenta il limite massimo di età

Partecipanti e test d'ingresso obbligatorio per l'accesso

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

(Fatto salvo impedimenti di forza maggiore dovuti a disposizioni Governative in merito alla lotta contro la diffusione del Covid-19)

Per partecipare alle selezioni, che si svolgeranno in presenza presso l'Accademia o da remoto attraverso un collegamento One to One utilizzando una piattaforma digitale, **inviare il Curriculum Vitae con foto** all'indirizzo **info@nikoromitoformazione.it**, specificando nell'oggetto dell'email **"SELEZIONI PER CORSO PROFESSIONALE MARZO 2023"** e allegando l'Informativa sulla privacy firmata.

Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Costo

€16.000,00 + Iva

Possibilità di finanziare il 100% dell'importo, programmando il rimborso dalla fine dei 12 mesi di Corso mediante esclusive agevolazioni finanziarie riservate agli Allievi grazie alla collaborazione con la **Banca di Credito Cooperativo di Roma BCC Roma**.

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
- 4 pettorine
- 2 canovacci da cucina con logo della scuola



- 2 cappelli con logo della scuola
- 1 set completo di coltelli professionali
- 1 guanto antitaglio e mascherine di protezione
- 6 mesi di tirocinio curriculare

La quota di iscrizione non comprende:

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

Attestati rilasciati

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

Sede

Accademia Niko Romito

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

Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-Y

Contatti

Tel. 0864 840610 – info@nikoromitoformazione.it