

24° CORSO DI CUCINA ITALIANA PROFESSIONALE

Accademia Niko Romito dal 16 marzo 2026 a marzo 2027

ISCRIZIONI APERTE

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 38 anni di età, spinti da una grande passione per la cucina e da una forte motivazione personale.

PROGRAMMA DI CIRCA 12 MESI

- **1 mese di teoria** in aula con Docenti Universitari 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** presso i 3 laboratori di cucina dell'Accademia. Seguiti da Chef docenti, gli allievi apprendono le tecniche tradizionali e moderne di cucina applicate alle principali materie prime alimentari. Apprendono inoltre, nozioni e applicazioni tecniche specifiche della ristorazione nel mondo della panificazione, della pasticceria, della gelateria e delle fermentazioni;
- **1 mese di pratica nella gestione del Ristorante Didattico** di Rivisondoli (AQ) dove gli Allievi applicano quanto appreso e vivono le dinamiche reali di un ristorante aperto al pubblico. Dallo studio del menù, ai ruoli delle varie partite di cucina, la gestione delle merci e la rotazione dei magazzini, le tempistiche dei servizi; dalla comanda al conto, le dinamiche della sala, confrontandosi direttamente con i Clienti. Un acceleratore formativo che prepara gli allievi al successivo tirocinio curriculare;
- **6 mesi di tirocinio formativo curriculare** presso il ristorante REALE a Castel di Sangro (AQ) o presso uno dei Ristoranti Niko Romito c/o Bulgari Hotels (Roma, Milano, Dubai, Parigi o altre località) o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.

Al termine di questo periodo si svolgerà l'esame finale.

PIANO DIDATTICO

Lezioni di Teoria

Educazione sensoriale

Botanica ed etnobotanica

Storia della Cucina italiana

Storia della Trattoria classica e contemporanea

Chimica del gusto

Nutrizione

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
I vegetali
Le carni
Il pesce
Tecniche di cotture tradizionali e moderne
Le frittture
Le fermentazioni
Panificazione e lievitati da ristorazione
Pasticceria, le basi e i dolci al piatto
Gelateria da ristorazione
Simulazioni di servizio
Attività sportiva con un coach dedicato
Ristorante didattico - Rivisondoli (AQ)

Visite esterne

Visite didattiche e incontri con produttori di eccellenze agroalimentari

Tirocinio formativo curriculare

Gli Allievi che avranno superato il 3° test, completeranno il loro percorso formativo con 6 mesi di tirocinio curriculare presso il ristorante REALE a Castel di Sangro (AQ) o presso uno dei Ristorante Niko Romito c/o Bulgari Hotels (Roma, Milano, Dubai, Parigi o altre località) o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.
L'esperienza del tirocinio genera crediti per il voto finale.



Valutazioni periodiche e votazione finale

1° esame a 30gg circa dall'inizio del Corso – Test torico e pratico

2° esame a 60gg circa dall'inizio del Corso – Test pratico

3° esame prima dell'inizio del tirocinio curriculare – Test pratico

4° esame - FINALE - al termine del tirocinio curriculare – Test pratico

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.

Borse di Studio

Partner sostenitori dell'Accademia, premiano 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.

A decretare i tre vincitori è la classifica meritocratica realizzata dalla media voti del superamento dei quattro esami principali e quelli intermedi.

DURATA:

16 marzo 2026 – marzo 2027 **ISCRIZIONI APERTE**

REQUISITI MINIMI:

- Diploma (Liceale, Tecnico, Professionale);
- 38 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 minimo di 12 e massimo **16** partecipanti.

In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti (12), la direzione si riserva la facoltà di annullare il corso e/o di riprogrammarlo in altra data, dandone comunicazione agli iscritti.

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 2026"** e allegando l'Informativa sulla privacy firmata.

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

COSTO:

€16.000,00 + Iva

Possibilità di finanziare l'importo mediante la collaborazione di due istituti bancari



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
- 3 pettorine
- 3 canovacci da cucina con logo della scuola
- 3 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 (visite esterne e tirocinio curriculare)
- Alloggi e ospitalità
(durante il periodo a Castel di Sangro, nelle visite esterne e in talune destinazioni del tirocinio)
- 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-X

Contatti

Tel. 0864 840610 – info@nikoromitoformazione.it

