

CORSO DI CUCINA 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 svolgerà presso l'Accademia Niko Romito, Scuola situata all'interno della struttura Reale|Casadonna, 3 stelle Michelin, a Castel di Sangro (AQ).

I destinatari non sono solo i diplomati in questo campo, ma anche persone spinte da una grande passione che desiderano inseguire un sogno. A fine corso tutti gli allievi saranno affiancati nell'inserimento in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.

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 e 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 e 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 ristorante Reale, ALT-PANE e ristorante-laboratorio SPAZIO (Roma o Milano) o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale



REQUISITI DI ISCRIZIONE

- Diplomati
- 35 anni rappresenta il limite massimo di età

Test d'ingresso obbligatorio per l'accesso

L'accesso al Corso è consentito ad un numero massimo di 16 partecipanti.

Per partecipare alle selezioni inviare il Curriculum Vitae con foto al seguente indirizzo:

info@nikoromitoformazione.it

Specificare nell'oggetto dell'email "SELEZIONI PER CORSO PROFESSIONALE OTTOBRE 2019"

DURATA

7 ottobre 2019 – ottobre 2020

COSTO

€16.000,00 + Iva

Possibilità di agevolazioni finanziarie

Borse di studio per i 3 allievi più meritevoli

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 il voto finale

SEDE

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

CONTATTI

Tel. 0864 840610 - info@nikoromitoformazione.it