

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO FINALE LIGURE

CORSO DI FORMAZIONE PER CHEF D'HOTEL

Il corso di formazione per “**Chef d'Hotel**” organizzato dall' **ANPA** sotto l'alto ed esclusivo Patrocinio dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, dell'**Associazione Cuochi e Pasticcieri Napoletani** e del **Movimento Cuochi e Pasticcieri Siciliani** è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Commis – Aiuto Cuoco**”
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Chef di partita – Sous Chef**”
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Chef di Cucina**”

L' articolazione e organizzazione del piano di studi, così come previsto dall'**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere. A questi 3 fondamentali livelli di studio si legano, a loro volta, ulteriori percorsi formativi e/o professionalizzanti finalizzati a sviluppare ulteriormente le conoscenze, le competenze e le abilità tecniche già acquisite, nell'obiettivo di offrire agli allievi la possibilità di implementare il proprio piano di studio e raggiungere un grado di preparazione di profilo manageriale e/o imprenditoriale: **Master per “Food & Beverage Manager”**, **Master per “Wine & Beverage Manager”**, **Corsi per “Sommelier”**.

CORSO DI FORMAZIONE PER CHEF (LIVELLO BASE)

Il Corso di Formazione per “**Chef d'Hotel (livello base)**” si prefigge lo scopo di formare un tecnico della cucina, capace di operare in tutti i reparti ristorativi di aziende alberghiere ed extralberghiere italiane ed internazionali, attraverso l'utilizzo di competenze tecnico/manuali e merceologiche sufficienti per eseguire compiti pratici di media complessità che possano al contempo garantire la corretta produzione dei pasti, la predisposizione dei prodotti di base, il controllo sulla qualità dei materiali e sulle dosi degli alimenti, nonché il corretto utilizzo delle attrezzature aziendali. La professione del **Cuoco**, mestiere in continua evoluzione, stimolante, gratificante e che non conosce crisi può, dunque, consentire di trovare impiego in tutte quelle tipologie di aziende che prevedono la produzione e somministrazione di pasti, dalla ristorazione alberghiera e dell'ospitalità in genere (alberghi, case di riposo, ospedali), ai pubblici esercizi (pizzerie, ristoranti, trattorie, osterie, pub, fast food), a complessi turistico/ricettivi (campeggi, villaggi, etc.). Il Corso per **Chef d'Hotel (livello base)** si rivolge ad un pubblico eterogeneo: **giovani e meno giovani, italiani e stranieri, uomini e donne, con o senza esperienza nel settore ed in possesso di qualunque grado di istruzione**, che intendono avviarsi a questa meravigliosa professione con competenza, professionalità e serietà. Il Corso permetterà di apprendere l'organizzazione del lavoro all'interno di una cucina professionale, assistere alle varie fasi della preparazione dei piatti, vedere da vicino come una ricetta prende vita, conoscere l'organizzazione e la struttura di una cucina industriale, il ruolo della brigata di cucina, apprendere il corretto utilizzo delle attrezzature e degli utensili professionali, le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle materie prime, i metodi di lavorazione e taglio delle materie prime, le principali modalità di cottura e conservazione degli alimenti, le basi della pasticceria d'hotel, le normative igienico-sanitarie relative alla lavorazione e manipolazione di alimenti e bevande, i principi base del marketing della ristorazione e le modalità di determinazione del food cost. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di cucine di **prestigiosi hotel e ristoranti partners dell'ANPA** siti su territorio nazionale e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta esecuzione dei piatti secondo standard di lavoro

internazionali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente ad **Executive Chef e Maestri di Cucina** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare con il ruolo di **Commis Aiuto Cuoco** nel reparto cucina di alberghi e strutture ristorative nazionali ed internazionali attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di **48 ore** distribuite nell'arco di **1 mese e mezzo**, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali ristorative attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **La struttura della cucina, reparti e personale (3 ore)**

La brigata di cucina e la gerarchia, il rispetto delle regole, l'importanza della divisa. L'igiene personale. Le attrezzature di cucina ed il loro utilizzo; gli utensili in genere. I coltelli: come si maneggiano e come si classificano in base al loro utilizzo.

- **I metodi di cottura e gli impasti di base (3 ore)**

Cottura arrosto, microonde, sauté, alla griglia, frittura, vapore, bollita. La pasta all'uovo, la pasta per crespelle, gli gnocchi di patate, la pasta sfoglia, la pasta brisé. Gli utilizzi della pasta di base: antipasti di pasta sfoglia e paste farcite con la pasta all'uovo.

- **I tagli di base, i fondi della cucina e le salse (6 ore)**

Julienne, Mirepoix, Filange, Brunoise, Dadolata, Tritatura. I fondi della cucina e le salse (fondo bruno; fondo bianco; le salse madri: la vellutata comune, la vellutata di pesce, il fumetto di pesce, il fondo bruno legato, la besciamella, la salsa di pomodoro fresco e la salsa di pomodoro a pezzi; le salse di base: la salsa suprema, la salsa alla panna, la salsa demiglace; le salse derivate: le salse bianche composte, le salse brune composte; le salse fredde: il pesto alla genovese; la Maionese, Bisque di pesce, cipolla maturata, burro chiarificato, salse madri.

- **I primi piatti (6 ore)**

La pasta alimentare: caratteristiche e classificazioni in base alle diverse tipologie di farina. Pasta secca e pasta fresca. Tecniche di impasto e lavorazione della pasta fresca e all'uovo. I vari formati di pasta. Le zuppe, le minestre, i brodi, le vellutate. I risotti: classificazioni e metodi di cottura. Le paste con il pesce. Le paste con la carne. Le paste con la verdura.

- **Il pesce (6 ore)**

Introduzione teorica alle varie tipologie di pesce (allevamento di mare, crostacei, molluschi, pesce azzurro). Spiegazione teorica sui pezzi anatomici. Metodi di pulitura, filettatura e cottura del pesce. Le diverse cotture del pesce: la cottura arrosto, alla griglia, frita, al vapore, al forno, al sale.

- **Le carni (6 ore)**

Introduzione teorica alle varie tipologie di carni (bovine, suine, ovine e pollame). Spiegazione teorica sui pezzi anatomici, sulla frollatura e sui tagli. Le diverse tipologie di cottura della carne: la cottura arrosto, alla griglia, frita a freddo. Le carni sauté, farcite, bollite, brasate, varie.

- **Tecniche base di panificazione (3 ore)**

I cereali di base per la panificazione: frumento e farina. Il lievito e le principali procedure di lievitazione. L'acqua, il sale e l'olio: caratteristiche organolettiche e loro funzione negli impasti.

- **La pasticceria di base (3 ore)**

Gli impasti fondamentali: la pasta frolla, la pasta sfoglia, le creme, i dessert al piatto e al cucchiaio.

- **Il food cost (3 ore)**

Principi e tecniche per determinare la gestione dei ricavi e dei costi della ristorazione.

- **Normative igienico/sanitarie: Il piano HACCP ed i principi del metodo (8 ore)**

• **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

STAGE (TRAINING ON THE JOB): Rappresenta un'importante e stimolante opportunità formativa per gli allievi che alla fine del Corso e previo superamento dell'esame finale, potranno richiedere alla Segreteria Stage dell'ANPA, la possibilità di svolgere un **percorso di stage** per un periodo da 1 a 6 mesi (previa insindacabile disponibilità e decisione delle aziende ospitanti), all'interno di una cucina alberghiera od extralberghiera in affiancamento ad uno Chef professionista e ad una vera e propria brigata di cucina. Durante il periodo di *training on the job*, pertanto, sarà possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase formativa, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di cucina secondo gli standard di lavoro e le strategie commerciali dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti **dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.**

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì – mercoledì – venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1420 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per “Commis – Aiuto Cuoco” (I° livello) , riconosciuto e firmato dall' APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani , dall' Associazione Cuochi e Pasticcieri Napoletani , dal Movimento Cuochi e Pasticcieri Siciliani e dallo Skal International , attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni successiva attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 IVA 22% inclusa + 2 rate consecutive mensili di € 733,00 IVA 22 % inclusa ciascuna oppure € 278,00 IVA 22% inclusa + 12 rate consecutive mensili da €129,00 IVA 22% inclusa ciascuna

Con il patrocinio e la collaborazione di:

