

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

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 AVANZATO)

Il corso di formazione per “**Chef d'Hotel – livello avanzato**” organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** sotto l'alto ed esclusivo Patrocinio dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, è il secondo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato il **Corso per “Chef d'Hotel – livello base**” e conseguito la relativa qualifica di “**Commis - Aiuto Cuoco**”, nonché a chef ed operatori del settore ristorativo che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sulla cucina italiana. Il corso, partendo dall'analisi delle caratteristiche, aspetti nutrizionali ed utilizzo in cucina delle principali materie prime (cereali, legumi, ortaggi, funghi, frutti, erbe aromatiche e spezie, dolcificanti, latte e derivati, grassi ed oli, uova, carni, volatili, salumi, interiora, pesci, molluschi e crostacei), si focalizzerà sulle tecniche di preparazione e lavorazione degli alimenti vegetali, delle carni (bianche e rosse) e dei pesci (di acqua dolce e di mare), molluschi, bivalvi e crostacei, per la realizzazione di antipasti, primi e secondi piatti. La formazione consentirà il raggiungimento di un grado di preparazione tecnica e professionale che metterà gli allievi in grado di poter svolgere correttamente, all'interno di una azienda ristorativa alberghiera od extralberghiera, le preparazioni dei piatti, proporre alla cucina piatti nuovi o tecniche di lavorazione alternative, nonché assumere incarichi di coordinamento dei propri subordinati, secondo una propria autonomia esecutiva ma sempre sotto la diretta supervisione dello Chef di cucina. 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 “**Chef di partita – Sous - Chef**” 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 **36 ore** distribuite nell’arco di **1 mese**, 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

- **Caratteristiche, aspetti nutrizionali, valori nutritivi ed utilizzo in cucina delle principali materie prime (3 ore)**

I cereali, i legumi, gli ortaggi, i funghi, i frutti, le erbe aromatiche e le spezie, i dolcificanti, il latte e i derivati, i grassi e gli oli, le uova, le carni, i volatili, i salumi, le interiora, i pesci, i molluschi e i crostacei.

- **Le principali tecniche di preparazione degli alimenti vegetali (3 ore)**

Come mondare gli ortaggi, il taglio delle patate (tornito, affettato, lungo, dadi, formati speciali) e degli ortaggi (affettato, lungo, dadi, tornito, tagli speciali)

- **Le principali tecniche di preparazione delle uova (3 ore)**

Uova al piatto, affogate, bazzotte, a bassa temperatura, soufflé, in cocotte, fritte, sode, strapazzate, frittate, crêpes, omelette

- **Le carni: composizione, caratteristiche organolettiche, stati di alterazione, tecniche di conservazione e metodi di cottura (3 ore)**

La composizione delle carni: le parti magre, il grasso, le parti muscolari, i tessuti connettivi, le ossa, i nervi ed i vasi sanguigni, le interiora. Caratteristiche organolettiche delle carni: la tenerezza, il colore, l'odore, il sapore. Stati di alterazione delle carni: viscosità e mucillagini superficiali, ammuffimento, lipolisi, colorazioni e odori anomali, fosforescenza, putrefazione, inacidimento. Tecniche di conservazione delle carni: la refrigerazione, la congelazione, la surgelazione, l'atmosfera condizionata, l'acetificazione, l'insaccatura, l'affumicatura, l'essiccazione, la salagione, la conservazione sotto olio. Le diverse tipologie di cottura della carne: la cottura arrosto, al cartoccio, alla griglia, in umido, ai ferri, allo spiedo, in padella ed in casseruola, frita. Gli arrostiti: temperature e tempi di cottura, rosolatura e riposo. Le crudità di carne. I brodi di carne, i lessi ed i brasati.

- **Le carni bovine: tipologie, taglio tecniche di lavorazione (3 ore)**

Il vitello, il vitellone, il manzo, il bue, il toro, la vacca. I tagli del quarto anteriore: collo, reale, fesone di spalla, cappello del prete, fusello, brione, costa della croce, biancostato, punta di petto, fiocco. I tagli del quarto posteriore: controfiletto (o roast-beef), filetto, codone, rosa, scamone, fetta di mezzo, noce, spinacino, magatello, scallo, girello, costolette, nodini, sottofesa. *Preparazione di alcune ricette.*

- **Le carni suine: tipologie, taglio e tecniche di lavorazione (3 ore)**

Il tagli della carne suina: musetto (o testina), spalla, piedini, carrè, lonza, filetto, costine, pancetta, lardo, codino, guanciaie. *Preparazione di alcune ricette.*

- **Le carni ovine e caprine: tipologie, taglio e tecniche di lavorazione (3 ore)**

L'agnello da latte (o abbacchio), il capretto, l'agnello bianco (o agnellone), gli ovini e caprini adulti. I tagli delle carni ovine: collo, spalla, piedini, carrè, sella, cosciotto. *Preparazione di alcune ricette.*

- **Le carni bianche: il pollo, il tacchino, il coniglio (3 ore)**

Il pollame: pollo, la gallina, il cappono, il tacchino. Il coniglio. Le frattaglie: il cuore, il fegato, il rognone, la lingua, il cervello, le ghiandole, le zampe. *Preparazione di alcune ricette.*

- **Il pesce ed i prodotti ittici: classificazione e tecniche di lavorazione e cottura (3 ore)**

Classificazione e caratteristiche delle varie tipologie di pesce: i pesci d'acqua dolce, i pesci di mare, il pesce azzurro, i crostacei, i molluschi, i frutti di mare. Metodi e criteri di scelta e di valutazione della freschezza dei prodotti ittici: aspetto, stato, odore. Stati di alterazione del pesce: ammuffimento, disidratazione, irrancidimento, colorazione ruggine, alterazione di colore, alterazione di sapore, tarlatura, gelatura, putrefazione, cristallizzazione, rammollimento, macchiatura. Tecniche di pulitura, filettatura e cottura del pesce. Le diverse tecniche di cottura del pesce: arrosto, alla griglia, fritta, al vapore, al forno, al sale, al cartoccio. Le crudità di pesce. Tecniche e tempi di marinatura ed affumicatura del pesce. Tecniche di conservazione del pesce: refrigerazione, congelamento, surgelazione, essiccazione, salatura, affumicatura, marinatura, trattamenti termici.

- **I pesci d'acqua salata ed il pesce azzurro (3 ore)**

Tipologie, caratteristiche, aspetti nutrizionali ed organolettici. *Preparazione di alcune ricette.*

- **I pesci d'acqua dolce (3 ore)**

Tipologie, caratteristiche, aspetti nutrizionali ed organolettici. *Preparazione di alcune ricette.*

- **I crostacei, molluschi e frutti di mare (3 ore)**

Caratteristiche, aspetti nutrizionali ed organolettici. Tecniche di pulitura, lavorazione e cottura. *Preparazione di alcune ricette.*

- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

FASE PRATICA (STAGE): 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 le procedure 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	36 ore di formazione pratica e da 1 a 6 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1100,00 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per Chef di partita – Sous - Chef (II° livello) , firmato e riconosciuto dall' Associazione Professionale

Cuochi Italiani, dall' Associazione Cuochi e Pasticcieri Napoletani, e dallo Skal International

STAGE Consentiti ai 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.
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 3 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA22%

RATEIZZAZIONE € 242,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure
€ 242,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,00 l'una

Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche del modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1100,00 + IVA 22%

Con il patrocinio e la collaborazione di:

