



CARTA DI QUALITA'

Coquis è l'Ateneo italiano della Cucina, con Master e Corsi Professionali di Cucina, Pasticceria, Pizza, Sala e Management per formare i migliori Professionisti del settore.

Un percorso di qualità che garantisce l'accesso al mondo del lavoro: Coquis è la massima espressione della formazione professionale enogastronomica, riconosciuta dalle grandi aziende del settore, con la più alta percentuale di allievi inseriti nei migliori ristoranti.

Nato dall'iniziativa dei fratelli Troiani, l'Ateneo ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali, grazie all'esperienza e alla passione dei fondatori e del corpo docente di grande qualità: secondo Food & Wine, Coquis è tra le 10 migliori scuole di cucina al mondo.

Coquis, Ateneo italiano della Cucina, collabora con l'università degli studi di Roma Tor Vergata ed è il luogo per eccellenza dove apprendere l'arte dell'enogastronomia.

SOGNA LE STELLE: DIVENTA CHEF CON COQUIS!

MISSIONE

I corsi di Coquis - Ateneo italiano della Cucina sono concepiti per formare i migliori professionisti del futuro nel settore dell'enogastronomia, con un percorso completo di alto livello, articolato in lezioni di pratica e teoria, per un sicuro avviamento alla carriera lavorativa. Ogni singolo allievo ha la possibilità di apprendere tutte le competenze in materia, con l'affiancamento di Chef professionisti e manager del settore, associando ad un'accurata formazione teorica le capacità pratiche indispensabili per acquisire una specifica professionalità qualitativa, che è una garanzia per l'accesso al mondo del lavoro.

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

Al termine dei corsi professionali, superato l'esame finale, viene rilasciato il Diploma Coquis ed il certificato HACCP necessario per lavorare nel settore.

Ciascun partecipante ai corsi professionali ha poi l'opportunità di entrare nell'orbita Coquis, che permette l'inserimento nel mondo del lavoro, grazie alla sezione dedicata sul Social Facebook e ai contatti con le aziende del settore, che considerano l'Ateneo della Cucina italiana un punto di riferimento per la selezione e la ricerca di personale qualificato.

Coquis Ateneo della cucina italiana srl

Via Flaminia 575, 00191 Roma - Tel. +39 0633220082 - fax +39 0633222134 - www.coquis.it - info@coquis.it - P. Iva 11586541002



L'Ateneo della Cucina italiana Coquis è riconosciuto nel mondo del lavoro come una delle realtà più qualificate del settore: la formazione di alto livello unita ai contatti diretti con le aziende più importanti, permette ai diplomati Coquis l'avviamento immediato della carriera professionale. Tutti gli studenti che frequentano le aule hanno, infatti, la possibilità di accedere direttamente al mondo del lavoro, grazie al mondo Coquis, un sistema che agevola domanda e offerta, con il massimo dell'efficacia per gli allievi e per le aziende.

I migliori ristoranti italiani si rivolgono proprio a Coquis per selezionare i propri Chef, Pizzaioli, Pasticceri e Personale di sala con una richiesta di figure formate che supera l'offerta di allievi disponibili.

Sin dalla sua nascita, l'Ateneo italiano della Cucina ha formato circa centinaia di futuri professionisti che hanno avuto l'opportunità di collocarsi immediatamente nel mondo del lavoro, in strutture qualificate.

Inoltre, Coquis permette ai propri allievi di entrare in una rete che li assiste durante tutto il percorso professionale, anche una volta usciti dall'Ateneo e tante sono le storie che raccontano Coquis nelle cucine italiane.

SEDE

Coquis ha una sede moderna e prestigiosa. La scuola si racconta attraverso pochi numeri:

- 800 mq di superficie
- 5 aule
- 64 postazioni individuali di lavoro nelle 4 aule per i corsi di cucina professionale ed amatoriale, come in un vero ristorante
- 150 posti per team building
- 1 laboratorio di pasticceria, pane e pizza
- 1 aula teorica e di degustazione
- 200 mq di negozio specializzato in attrezzatura, abbigliamento, accessori ed editoria da cucina

Gli allievi Coquis hanno a disposizione:

- aule attrezzate con le migliori tecnologie
- postazioni individuali di lavoro
- utilizzo delle attrezzature e degli utensili durante le lezioni pratiche
- materiale didattico
- la divisa dell'Ateneo
- il 10% di sconto su tutti i prodotti acquistati presso il negozio e la libreria Coquis
- consulenti ed esperti del settore di alto livello
- ingresso nel mondo lavoro Coquis per i contatti con le aziende del settore alla ricerca di personale qualificato

Coquis Ateneo della cucina italiana srl



OFFERTA FORMATIVA

1. CORSO TRIENNALE UNIVERSITARIO IN SCIENZA E ARTE CULINARIA

Il primo corso di livello universitario italiano “Bachelor of Science”, intitolato “Scienza e Arte Culinaria”, che combina le competenze tecniche e le competenze scientifiche richieste ad un cuoco di livello. L'arte culinaria e la scienza alimentare apprese dallo studente ne fanno uno Chef preparato e creativo capace di realizzare pietanze saporite, sane ed eccellenti dal punto di vista sensoriale e nutrizionale. Gli Chef con queste caratteristiche lavorano nelle cucine dei migliori ristoranti, o si collocano nel settore ricerca della ristorazione, diventando: (a) Executive Chef, (b) Consulente Food, (c) Cuoco Proprietario Ristoratore, (d) Controller del settore Alimentazione, (e) Esperto Ricerca e Sviluppo di Preparazioni Food, (f) Insegnante di Cucina e Scienze Gastronomiche in scuole private.

Un corso pratico di taglio accademico e scientifico che incorpora l'arte e la ricerca culinaria come altri proposti da importanti scuole internazionali; un corso nuovo nel panorama delle scuole di cucina e di gastronomia italiane che rilascia un Bachelor Degree, equivalente alla Laurea Triennale italiana, completato da uno stage di 2 mesi in un ristorante importante del circuito Coquis.

Requisiti di ammissione:

- Diploma di scuola media superiore, Istituto Alberghiero, o Liceo Scientifico
- Colloquio motivazionale nel caso di Diploma differente
- Lettera di motivazione agli studi e alla carriera nel settore culinario

• PIANO DI STUDI

Gli studenti del corso apprendono le basi scientifiche dell'alimentazione, la storia della cucina italiana, europea e internazionale, combinando il sapere alla scienza in modo interdisciplinare. Si studiano microbiologia, chimica, biochimica, scienze della nutrizione, ma anche storia, antropologia e sociologia del cibo, materie teoriche affrontate praticamente in situazioni di laboratorio culinario, che costituisce circa 2/3 delle ore del corso.

Sono previste visite didattiche in aziende di allevamento, in caseifici con degustazione dei prodotti, presso i principali mercati di Roma.

Il corso prevede uno stage di 2 mesi.

Primo anno

➤ 1° Semestre

Fondamenti della Scienza Alimentare, 6 Crediti Ects

Antropologia e Antropologia del Cibo, 4,5

Scienza della Nutrizione e Dietetica, 6



HACCP, Igiene e Sicurezza Alimentare, 3

Laboratorio di Scienza Culinaria I : Dinamica, Temperature e Proprietà Fisiche delle Pietanze, 10,5

➤ **2° Semestre**

Agricoltura e Sistema della Produzione Alimentare, 6 Crediti Ects

Storia della Cucina Italiana, 4,5

Scienza del Gusto e Percezione, 6

Attrezzature Culinarie, Tecniche e Ingredienti, 6

Laboratorio di Scienza Culinaria II : Principi delle Preparazioni di Base, 7,5

Secondo anno

➤ **3° Semestre**

Laboratorio di Scienza Culinaria III : Principi delle Preparazioni Complesse, 9 Crediti Ects

Funzionalità degli Ingredienti : Sviluppo della Consistenza, Stabilità e Texture Development, Stability, and Sapori di Esito, 7,5

Lingua Inglese Applicata alla Cucina I, 4,5

Fromagerie: Tecnica e Produzione, 4,5

Storia della Cucina Europea, 4,5

➤ **4° Semestre**

Forno e Pasticceria : Principi e Applicazioni, 6

Storia della Cucina Asiatica e Americana, 4,5

Enologia I : Principi, 4,5

Food Marketing e Applicazioni, 6

Laboratorio di Scienza Culinaria IV : Valutazione Scientifica della Cucina Tradizionale, 9

Terzo anno

➤ **5° Semestre**

Laboratorio di Scienza Culinaria V : Ricerca e Sviluppo delle Preparazioni, 9

Ricerca sulle Temperature di Preparazione, 6

Lingua Inglese Applicata alla Cucina II, 4,5

Enologia II: Abbinamento Cibo-Vino, 4,5

Stage, 6 Crediti Ects (2 mesi, 8 ore al giorno, 40 ore settimanali)

➤ **6° Semestre**

Sviluppo Professionale Cuoco, 6

Laboratorio di Scienza Culinaria VI : Valutazione Scientifica della Cucina Contemporanea, 7,5

Menu : Progettazione e Sviluppo, 6

Tesi : Progetto di Ricerca di Scienza Culinaria, 10,5



- **VALUTAZIONE, ESAMI, TESI E TITOLO DI STUDIO**

Valutazione

Verifiche di apprendimento durante tutto il periodo scolastico per ognuna delle materie previste dal Piano Didattico

Esami

Gli esami si tengono secondo la modalità universitaria in due sessioni ordinarie annuali: Sessione Invernale (inizio Marzo), Sessione Estiva (inizio luglio). Possono essere viste sessioni di esame straordinarie.

Tesi

Ogni studente realizza una Tesi di Laurea, che sarà discussa nella Sessione Estiva, una volta completati gli esami. La Tesi consiste nella realizzazione di un progetto coordinato da un Supervisor, supportato da una produzione scritta, discussa nella forma universitaria davanti a una Commissione di Esame, composta dal Relatore-Supervisor, uno Chef stellato, un dirigente dell'Ateneo Italiano della Cucina Coquis, un critico di enogastronomia.

Bachelor Degree

Il titolo di studio, equivalente alla Laurea Triennale italiana, sarà rilasciato agli studenti che abbiano: (a) completato gli esami, (b) discusso la Tesi, (c) superato un Esame Certificato di Lingua Inglese di Livello B2.

2. CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE

Il Corso di Cucina Professionale proposto dall'Ateneo è un percorso formativo di altissimo livello che consente di acquisire nozioni teorico-scientifiche oltre che pratiche fortemente significative per chi ha deciso di intraprendere la professione da Chef.

Il Corso consente lo studio approfondito delle materie prime attraverso la loro stagionalità e la provenienza, presenta le varie tecniche di cottura tradizionali e contemporanee, e affronta le diverse preparazioni e trasformazione dei cibi.

Doti come la manualità, il palato, la capacità di unire ingredienti, la sensibilità di equilibrare sapori, insieme al percorso contribuiscono a creare profili esclusivi da inserire nel mondo del lavoro in tempi brevi, veri professionisti che si distingueranno oltre che per capacità anche per etica e serietà.

Il corso è pensato per un numero ristretto di 16 partecipanti, che seguiti attentamente potranno utilizzare quotidianamente ognuno una singola postazione attrezzata con le più avanzate tecnologie, al fine di garantire autonomia ed il pieno coinvolgimento di tutti gli allievi nelle diverse fasi operative. Al termine del corso professionale la scuola propone un percorso continuativo di aggiornamento con master e seminari ai quali gli ex-allievi possono accedere con priorità e scontistica dedicata.

- **DESTINATARI**

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono investire sul proprio futuro e che aspirano a diventare dei professionisti del settore ristorativo, costruendo dai principi fondamentali della



cucina, un'adeguata formazione professionale. Al termine del percorso è possibile scegliere di destinare la propria professionalità in diverse realtà quali ristoranti, aziende di banqueting o catering, hotel o personal chef.

- **DURATA E FREQUENZA**

La durata del Corso di Cucina Professionale è di 11 settimane (440 ore), con frequenza giornaliera, dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 09.15 alle ore 17.30 .

- **PIANO DI STUDI**

Il percorso didattico è strutturato in 440 ore totali durante le quali gli allievi lavoreranno in singole postazioni attrezzate con l'approfondimento delle seguenti attività didattiche:

Lezioni pratiche:

- Attrezzature e tecnologia in cucina
- Approfondita conoscenza delle principali materie prime • Stagionalità • condimenti e sali • le spezie
- Trasformazione degli alimenti: I tagli e la scelta della carne per i diversi usi, le tecniche di disosso • La specie e le qualità dei prodotti ittici e le tecniche di lavorazione • I tagli di frutta e verdura
- Tecniche di cottura: Frittura, arrosto, brasato, al vapore, sotto vuoto, a bassa temperatura
- Preparazione per le principali categorie: • Fondi di cucina • salse base • pasta: fresca, secca e all'uovo • riso • cereali • legumi • pesce: bianco, azzurro, molluschi, crostacei e frutti di mare • carni: bianche, rosse, animali da cortile, selvaggina, interiora • uova • verdure
- Cucina regionale: conoscenza dei prodotti e dei piatti di tutte le Regioni Italiane.
- Pasticceria: le basi della pasticceria.
- La presentazione: la scelta del piatto • la disposizione degli alimenti • la decorazione.
- HACCP: applicazione delle norme igieniche all'interno della cucina
- Organizzazione del lavoro: la postazione di lavoro in cucina, la preparazione (mise en place), il servizio.

Lezioni teoriche:

- L'ambiente della cucina: Storia della cucina italiana • i diversi reparti della cucina • organigramma della brigata di cucina
- Management della ristorazione: gestione dell'attività • gestione finanziaria di un'azienda di ristorazione • controllo di qualità • approvvigionamento, magazzino e rapporto con i fornitori • il menù • la progettazione del menù • composizione delle ricette, dai pesi alla preparazione • il costo del piatto (food cost) • il prezzo di vendita del prodotto • menù alternativi per regimi alimentari particolari.
- Cucina salutistica e nutrizione: principi di base della nutrizione • intolleranze e malattie legate all'alimentazione • malattie legate all'alimentazione: diabete e obesità • Intolleranze alimentari: allergie e celiachia.



- Sicurezza alimentare HACCP: Corso di 12 ore con attestato per il sistema HACCP e le malattie trasmesse dagli alimenti Reg. 852/04 e Reg. 178/02 In applicazione della Delib. Reg. 825 del 28/11/2009
- Il mondo del lavoro: scrivere il Curriculum Vitae • il colloquio di lavoro • i contatti con le aziende • inserimento nel mondo del lavoro

Esame finale

Per testare il grado di preparazione acquisito durante il corso, sono previste delle verifiche teoriche intermedie ed un esame finale teorico e pratico al quale potranno accedere gli studenti che non abbiano riportato più del 10% di assenze sul monte ore totale.

Diploma Coquis

A coloro che avranno superato le verifiche previste sarà rilasciato un diploma di partecipazione al corso professionale di Cucina ed il certificato HACCP.

3. CORSO DI AVVIAMENTO ALLA PROFESSIONE DI CUOCO (SERALE)

Il Corso di avviamento alla Professione di Cuoco è un'offerta formativa che consente di avvicinarsi al mondo della cucina acquisendo le basi teorico-scientifiche oltre che pratiche utili per chi ha deciso di iniziare un percorso di studi che può dar vita in futuro alla professione di cuoco, spendibile su diversi fronti, quali la ristorazione, aziende di banqueting o catering, hotel o personal chef. Gli allievi avranno l'opportunità di studiare ed analizzare le materie prime, le tecniche e le diverse preparazioni dei cibi. Il corso è pensato per un numero ristretto di 16 partecipanti, che seguiti attentamente potranno utilizzare quotidianamente ognuno una singola postazione attrezzata con le più avanzate tecnologie, al fine di garantire autonomia ed il pieno coinvolgimento di tutti gli allievi nelle diverse fasi operative. Al termine del corso la scuola propone un percorso continuativo di aggiornamento con master e seminari ai quali gli ex-allievi possono accedere con priorità e scontistica dedicata.

• DESTINATARI

Il Corso di avviamento alla Professione di Cuoco è rivolto a tutti coloro che desiderano muovere i primi passi nel settore culinario, a chi nutre una grande passione e vuole affacciarsi al mondo della ristorazione per apprendere tutti gli insegnamenti utili per diventare in futuro un cuoco.

• DURATA E FREQUENZA

La durata del Corso di avviamento alla Professione di Cuoco è di 14 settimane (160 ore), con frequenza tre volte a settimana: Lunedì, Mercoledì e Venerdì dalle ore 18.30 alle ore 22.30 .



- **PIANO DI STUDI**

Il percorso prevede un totale di 160 ore di lezioni, con l'approfondimento delle seguenti attività didattiche:

Lezioni pratiche:

- Trasformazione degli alimenti: I tagli e la scelta della carne per i diversi usi • I tagli di frutta e verdura
- Metodi di cottura
- Preparazione per le principali categorie: • Fondi di cucina • Le salse base • Emulsioni • Uova • Legumi • Cereali • Risotti • Pasta: fresca, all'uovo • Gratinati • Pesce: affusolato, piatto • Avicole • Maiale • Bovino
- Cucina in brigata
- HACCP: Applicazione delle norme igieniche all'interno della cucina

Lezioni teoriche:

- Nutrizione
- Sicurezza alimentare HACCP | Corso di 8 ore con attestato per il sistema HACCP e le malattie trasmesse dagli alimenti Reg. 852/04 e Reg. 178/02 In applicazione della Delib. Reg. 825 del 28/11/2009
- Il mondo del lavoro: Scrivere il Curriculum Vitae • il colloquio di lavoro • i contatti con le aziende • inserimento nel mondo del lavoro

Esame finale

Per testare il grado di preparazione acquisito durante il corso, sono previste delle verifiche teoriche intermedie ed un esame finale teorico e pratico al quale potranno accedere gli studenti che non abbiano riportato più del 10% di assenze sul monte ore totale.

Diploma Coquis

A coloro che avranno superato le verifiche previste sarà rilasciato un diploma di partecipazione al corso di avviamento alla professione di Cuoco ed il certificato HACCP.



4. CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

Il Corso di Pasticceria Professionale è un percorso di alta formazione che permette di conoscere le materie prime, le tecniche di produzione e conservazione degli impasti, la realizzazione delle produzioni di pasticceria sia tradizionali che contemporanee. Dal corso esce una figura professionale preparata sotto il profilo teorico, tecnicamente competente e in grado di lavorare sia in autonomia che in gruppo, con capacità di gestione dei tempi e delle attività in virtù del mercato. Il corso è impostato per un massimo di 16 partecipanti al fine di garantire il pieno coinvolgimento nelle fasi operative di tutti gli allievi che lavorano in postazioni singole e con macchinari di ultima generazione. Al termine del corso professionale la scuola propone un percorso continuativo di aggiornamento con master e seminari ai quali gli ex-allievi possono accedere con priorità e scontistica dedicata.

- **DESTINATARI**

Il Corso di Pasticceria Professionale è rivolto a chi desidera intraprendere la professione di pasticciere, attraverso l'apprendimento delle nozioni fondamentali e le tecniche di pasticceria spendibili nelle molteplici realtà del settore quali ristoranti, laboratori, hotel o società di catering.

- **DURATA E FREQUENZA**

La durata del Corso di Pasticceria Professionale giornaliero è di 8 settimane (320 ore), con frequenza giornaliera, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.15 alle 17.30.

- **PIANO DI STUDI**

Il percorso didattico è strutturato in 320 ore totali durante le quali gli allievi lavoreranno in singole postazioni attrezzate. Al termine delle lezioni si procederà all'allestimento di un banco- vetrina con relativa degustazione e analisi dei prodotti.

Lezioni pratiche:

- Attrezzature e tecnologia in Pasticceria: • masse montate • masse friabili • pasta bigné • creme di base • pasta sfoglia • meringaggi • impasti lievitati e sfogliati • Biscotteria da tè e petit-four • Cake e Prodotti da forno • Pasticceria senza glutine • Pasticceria salutistica • Dolci regionali • Fritti • Cioccolato e cioccolatini • Mousse e Bavaresi • Cremosi e Glasse • Torte classiche • Dolci internazionali • Pasticceria mignon • Pasticceria salata • Pane e focacce • Semifreddi • Gelato • Dessert al piatto • Decorazione: ghiaccia reale, pasta di zucchero, cioccolato plastico, effetto velluto, zucchero colato e tirato.
- HACCP: Applicazione delle norme igieniche in pasticceria
- Conservazione dei prodotti base, semilavorati e prodotto finale
- Organizzazione del lavoro: La postazione di lavoro • la preparazione e la finitura
- Simulazione delle preparazioni complete per un laboratorio con presentazione del banco.



Lezioni teoriche:

- L'ambiente pasticceria: il laboratorio
- Merceologia: Latticini • zuccheri • cioccolato • uova • farine e amidi
- La chimica in pasticceria: Bilanciamento ricette
- La corretta lettura e scrittura delle ricette
- Sicurezza alimentare HACCP: Corso di 12 ore con attestato per il sistema Haccp e le malattie trasmesse dagli alimenti Reg. 852/04 e Reg. 178/02 In applicazione della Delib. Reg. 825 del 28/11/2009
- Nutrizione: Principi di base della nutrizione • intolleranze e malattie legate all'alimentazione • attenzione alla pasticceria salutistica
- Management: nozioni di organizzazione del lavoro sotto il profilo marketing e commerciale con particolare attenzione al food cost e alla vendibilità del prodotto rispetto al mercato.
- Il mondo del lavoro: Scrivere il Curriculum Vitae • il colloquio di lavoro • i contatti con le aziende • inserimento nel mondo del lavoro.

Esame finale

Per testare il grado di preparazione acquisito durante il corso, sono previste delle verifiche teoriche intermedie ed un esame finale teorico e pratico al quale potranno accedere gli studenti che non abbiano riportato più del 10% di assenze sul monte ore totale.

Diploma Coquis

A coloro che avranno superato le verifiche previste sarà rilasciato un diploma di partecipazione al corso professionale di Pasticceria ed il certificato HACCP.

5. CORSO DI AVVIAMENTO ALLA PROFESSIONE DI PASTICCERE (SERALE)

Il corso di avviamento alla professione di Pasticcere è un'offerta formativa che consente di avvicinarsi all'arte della pasticceria partendo dalle basi classiche. Gli allievi avranno l'opportunità di studiare e analizzare le materie prime, imparando il loro corretto utilizzo nella produzione. E' possibile accedere al corso anche per avere soltanto un orientamento sulla pasticceria avendo già basi di cucina. Il corso si prefigge l'obiettivo di iniziare un percorso di studi che può dar vita in futuro ad una professione di pasticcere, spendibile su diversi fronti, quali la ristorazione, la produzione in laboratorio, società di catering o in strutture alberghiere.



- **DESTINATARI**

Il Corso di avviamento alla Professione di Pasticcere (Serale) è rivolto a tutti coloro che desiderano muovere i primi passi nel settore della pasticceria, a chi proviene dal mondo della cucina e vuole affinare le tecniche di base, o per gli appassionati ai quali l'amatoriale non basta.

- **DURATA E FREQUENZA**

La durata del Corso di avviamento alla professione di Pasticcere (Serale) è di 150 ore, con frequenza settimanale il Lunedì, Mercoledì e Venerdì dalle ore 18.30 alle 22.30.

- **PIANO DI STUDI**

Il percorso didattico si compone di 150 ore durante le quali gli allievi lavoreranno in singole postazioni attrezzate. Al termine delle lezioni si procederà all'allestimento di un banco- vetrina con relativa degustazione e analisi dei prodotti.

Lezioni pratiche:

- Attrezzature e tecnologia in Pasticceria: • Masse montate • Masse friabili • Pasta bigné • Creme di base • Pasta sfoglia • Meringhe • Lievitati • Prodotti da forno • Mousse e Bavaresi • Cioccolato • Gelati e Semifreddi
- HACCP: Applicazione delle norme igieniche in pasticceria
- Conservazione dei prodotti base, semilavorati e prodotto finale
- Organizzazione del lavoro: La postazione di lavoro • la preparazione e la finitura
- Simulazione delle preparazioni complete per un laboratorio con presentazione del banco.

Lezioni teoriche:

- L'ambiente pasticceria: Il laboratorio
- La chimica in pasticceria: Bilanciamento
- Sicurezza alimentare HACCP: Corso di 8 ore con attestato per il sistema Haccp e le malattie trasmesse dagli alimenti Reg. 852/04 e Reg. 178/02 In applicazione della Delib. Reg. 825 del 28/11/2009
- Nutrizione: Principi di base della nutrizione • intolleranze e malattie legate all'alimentazione
- Il mondo del lavoro: Scrivere il Curriculum Vitae • il colloquio di lavoro • i contatti con le aziende • inserimento nel mondo del lavoro.

Esame finale

Per testare il grado di preparazione acquisito durante il corso, sono previste delle verifiche teoriche intermedie ed un esame finale teorico e pratico al quale potranno accedere gli studenti che non abbiano riportato più del 10% di assenze sul monte ore totale.



Diploma Coquis

A coloro che avranno superato le verifiche previste sarà rilasciato un diploma di partecipazione al corso di avviamento alla professione di Pasticcere ed il certificato HACCP.

6. CORSO PROFESSIONALE PER PIZZAIOLI (TONDA, PALA E TEGLIA)

Il corso professionale per pizzaioli Coquis è un percorso formativo che garantisce a tutti i partecipanti la possibilità di apprendere tutte le tecniche base e avanzate per diventare un vero e proprio pizzaiolo, un mestiere tanto faticoso quanto ricercato, che ad oggi non conosce crisi. Una vera e propria arte che richiede conoscenza e creatività. I nostri allievi grazie ad esperti maestri non impareranno solo ad impastare, stendere, condire e cuocere una pizza, ma anche a conoscere e studiare tutti i tipi di cereali, le farine, il lievito ed i tipi di olio senza mai tralasciare l'importanza delle farciture, i tipi di forno per le cotture, la corretta alimentazione e l'igiene. Si affronteranno tutti i diversi tipi di pizza, dalla romana, alla napoletana tonda, fino alla pizza in teglia e alla pala. Il corso è pensato per un numero di 16 partecipanti, che seguiti direttamente dai docenti in tutte le fasi operative potranno partecipare attivamente alle diverse lavorazioni e preparazioni. Al termine del corso professionale la scuola propone un percorso continuativo di aggiornamento con master e seminari ai quali gli ex-allievi possono accedere con priorità e scontistica dedicata.

- **DESTINATARI**

Il Corso Professionale per Pizzaioli è rivolto a tutti coloro che pur non avendo nessuna preparazione specifica vogliono investire sul proprio futuro, o per coloro che di questo mestiere sono semplici autodidatti che necessitano di una struttura per far in modo che l'attività diventi una professione. Al termine del percorso è possibile scegliere di destinare la propria professionalità in diverse realtà quali ristoranti o pizzerie a piatto o in teglia.

- **DURATA E FREQUENZA**

La durata del corso è di 5 settimane (125 ore) con frequenza giornaliera, prevista dal Lunedì al Venerdì dalle ore 13.30 alle ore 18.30.

- **PIANO DI STUDI**

Il piano di studi è progettato da un team di esperti per massimizzare le performance degli allievi. L'affiancamento dei grandi maestri consente di associare ad un'accurata formazione teorica, le capacità pratiche indispensabili per diventare un vero pizzaiolo.



Lezioni:

- Merceologia
- Impasti
- Lievitazione • lievito madre
- Condimenti
- Pizza tonda • pizza in teglia • pizza alla pala
- Forno elettrico e forno a legna
- Sicurezza alimentare HACCP
- Visita didattica
- Progettazione e gestione economica di una pizzeria
- Vendita al banco

Esame finale

Per testare il grado di preparazione acquisito durante il corso, è previsto un esame finale teorico e pratico al quale potranno accedere gli studenti che non abbiano riportato più del 10% di assenze sul monte ore totale.

Diploma Coquis

A coloro che avranno superato le verifiche previste sarà rilasciato un diploma di partecipazione al corso professionale per Pizzaioli ed il certificato HACCP.

7. CORSO PROFESSIONALE PER PIZZAIOLI FULL IMMERSION

Il corso professionale full immersion ha la principale caratteristica di essere un corso a numero chiuso dedicato esclusivamente a 6 partecipanti. Il numero ristretto consente di intensificare le attività stringendo fortemente i tempi di apprendimento grazie alla totale attenzione che il docente dedica al gruppo. Il corsista così facendo sarà maggiormente seguito nel suo percorso formativo e potrà uscire con un bagaglio di conoscenze teorico-pratiche appropriato che gli consentirà di affrontare e cimentarsi da subito nell'arte della pizza. Durante il corso si affronteranno tutti i diversi tipi di pizza, dalla romana, alla napoletana tonda, fino alla pizza in teglia e alla pala. Il corso dura 60 ore e consente di lavorare da subito nel campo decidendo di dedicare la professione a settori quali ristoranti, pizzeria a piatto o in teglia. Al termine del corso professionale la scuola propone un percorso continuativo di aggiornamento con master e seminari ai quali gli ex-allievi possono accedere con priorità e scontistica dedicata.



- **DESTINATARI**

Il corso professionale per pizzaioli è rivolto a tutti coloro che pur non avendo nessuna preparazione specifica vogliono investire sul proprio futuro, o per coloro che di questo mestiere sono semplici autodidatti che necessitano di una struttura per far in modo che l'attività diventi una professione. Al termine del percorso è possibile scegliere di destinare la propria professionalità in diverse realtà quali ristoranti o pizzerie a piatto o in teglia.

- **DURATA E FREQUENZA**

La durata del Corso Professionale per Pizzaioli Full Immersion è di 3 settimane (60 ore), con frequenza giornaliera, dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 14.00.

- **PIANO DI STUDI**

Il piano di studi è progettato da un team di esperti per massimizzare le performance degli allievi. L'affiancamento dei grandi maestri consente di associare ad un'accurata formazione teorica, le capacità pratiche indispensabili per diventare un vero pizzaiolo.

Lezioni:

- Merceologia
- Impasti
- Lievitazione • lievito madre
- Condimenti
- Pizza tonda • pizza in teglia • pizza alla pala
- Forno elettrico e forno a legna
- Sicurezza alimentare HACCP
- Visita didattica
- Progettazione e gestione economica di una pizzeria
- Vendita al banco

Esame finale

Per testare il grado di preparazione acquisito durante il corso, è previsto un esame finale teorico e pratico al quale potranno accedere gli studenti che non abbiano riportato più del 10% di assenze sul monte ore totale.

Diploma Coquis

A coloro che avranno superato le verifiche previste sarà rilasciato un diploma di partecipazione al corso professionale per Pizzaioli ed il certificato HACCP.



8. MASTER DI CUCINA

Il Master di cucina proposto dall'Ateneo è incentrato su tecniche di cottura e utilizzo di strumentazioni all'avanguardia. Il percorso tocca varie tematiche dall'utilizzo di addensanti, alla pianificazione e alle affumicature, alla cottura a bassa temperatura fino a scoprire le nuove tecnologie di cottura, passando attraverso le nuove tendenze in cucina che vedono la biodinamica, l'antiaging e la salutistica affiancata alla cucina vegana e vegetariana. Ogni incontro sarà una full immersion di 2 giorni che consentirà di approfondire tecnicamente e praticamente tutti gli argomenti in calendario affiancati da uno chef specializzato della materia. L'obiettivo è quello di completare la formazione di professionisti del settore che saranno pronti ad affrontare ancora meglio le sfide del mercato, piuttosto che fornire ulteriori competenze a professionisti già operanti nel settore che in questo modo possono aggiornare il loro menù e la loro impostazione.

• DESTINATARI

Il Master di Cucina Professionale è dedicato esclusivamente agli addetti certificati del settore e nello specifico: a chi è uscito da un corso di cucina professionale di almeno 350 ore, a chi ha 6 mesi di esperienza oppure è un diplomato della scuola alberghiera. E' dedicato a chi necessita di avere una specializzazione in grado di incrementare il livello di cucina della propria attività o a chi decide di approfondire tecniche innovative, con strumenti all'avanguardia.

• DURATA E FREQUENZA

Il Master di cucina è suddiviso in 6 seminari, ognuno dei quali è composto da 2 incontri, per un totale di 12 incontri. L'utente può decidere di frequentare un solo seminario (2 incontri) oppure usufruire della scontistica acquistando l'intero pacchetto: 6 seminari (12 incontri) per un full immersion nelle nuove tecnologie di cottura e tendenze.

• PIANO DI STUDI

Il Master di Cucina è strutturato in 96 ore totali, durante le quali gli allievi lavoreranno in singole postazioni attrezzate.

Le tematiche affrontate sono le seguenti:

- Utilizzo di addensanti, emulsionanti e gelatificanti
- Nuove tendenze di alimentazione: vegetariano, vegano, biologico, antiaging, salutista. Con produttori e nutrizionista
- Cottura a bassa temperatura
- Panificazione
- Affumicature
- Nuove tecnologie (pacoject, hotmix, estrattori)



9. MASTER DI PASTICCERIA

Il Master di pasticceria proposto dall'Ateneo è incentrato su tecniche di manipolazione e utilizzo di strumentazioni all'avanguardia. Il percorso tocca varie tematiche dal temperamento del cioccolato, alla composizione di dessert al piatto, allo studio e al trattamento dei grandi lievitati, fino alla produzione di Viennoiserie passando attraverso la lavorazione dello zucchero con la composizione di sculture artistiche terminando con all'analisi di tutte le nuove tendenze della pasticceria con le monoporzioni e mignon. Ogni incontro sarà una full immersion di 2 giorni che consentirà di approfondire tecnicamente e praticamente tutti gli argomenti in calendario affiancati da uno chef specializzato della materia. L'obiettivo è quello di completare la formazione di professionisti del settore che saranno pronti ad affrontare ancora meglio le sfide del mercato, piuttosto che fornire ulteriori competenze a professionisti già operanti nel settore che in questo modo possono aggiornare le loro proposte e la loro impostazione.

• DESTINATARI

Il Master di Pasticceria Professionale è dedicato esclusivamente agli addetti certificati del settore e nello specifico: a chi è uscito da un corso di pasticceria professionale di almeno 250 ore, a chi ha 6 mesi di esperienza oppure è un diplomato della scuola alberghiera. E' dedicato a chi necessita di avere una specializzazione in grado di incrementare il livello di pasticceria della propria attività o a chi decide di approfondire tecniche innovative, con strumenti all'avanguardia.

• DURATA E FREQUENZA

Il Master di pasticceria è suddiviso in 5 seminari, ognuno dei quali è composto da 2 incontri, per un totale di 10 incontri. L'utente può decidere di frequentare un solo seminario (2 incontri) oppure usufruire della scontistica acquistando l'intero pacchetto: 5 seminari (10 incontri) per un full immersion nelle nuove tecnologie di cottura e tendenze.

• PIANO DI STUDI

Il Master di Pasticceria è strutturato in 80 ore totali, durante le quali gli allievi lavoreranno in singole postazioni attrezzate.

Le tematiche affrontate sono le seguenti:

- Cioccolato
- Dessert al piatto
- Grandi lievitati
- Viennoiserie
- Zucchero artistico
- Nuove tendenze in pasticceria: monoporzioni, mignon



10. SEMINARI

➤ **"TUTTO FUNGHI"**

Coquis ha deciso di seguire la stagionalità, questo è il primo dei diversi seminari attraverso i quali approfondiremo tematiche in base ad un ingrediente.

Questo mese vi proponiamo un incontro che vede protagonista i funghi, prodotto semplice e nobile allo stesso tempo.

Il percorso si prefigge lo scopo di conoscere le varie tipologie che presenteremo riconoscendone sapori e odori; parleremo della loro pulizia e conservazione fino ad arrivare all'applicazione dei vari metodi di cottura che ci consentono di ottenere diverse consistenze e diverse pietanze. Lo chef ci accompagnerà attraverso le varie preparazioni salate possibili, componendo un menù interessante e variegato attraverso la scoperta dei molteplici accostamenti.

• **DESTINATARI**

Un corso su misura per gli amanti dei funghi, per i professionisti del settore che vogliono specializzarsi o aggiornare le loro proposte sul mercato e per tutti coloro che hanno deciso di approfondire le conoscenze di questo alimento. Partendo dalla provenienza, dalle diverse tipologie ma soprattutto i diversi usi in cucina che grazie al sapore delicato può essere associato a deliziosi antipasti, primi o secondi piatti.

• **DURATA E FREQUENZA**

La durata del corso è di 8 ore con frequenza prevista dalle 9.15 alle 17.30

• **PIANO DI STUDI**

Il piano di studi che segue è progettato da esperti docenti al fine di approfondire tematiche importanti quali:

- funghi
- conoscenza delle varie tipologie e provenienza
- metodi di cottura
- differenti preparazioni



CORSI SU MISURA

Coquis è in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti e delle aziende che hanno la necessità di formare e di formarsi su tematiche specifiche, dall'apertura di un'attività all'aggiornamento su un tema specifico. insieme ai grandi professionisti di Coquis è possibile costruire un percorso su misura per una carriera di successo.

STANDARD DI QUALITA':

N°	STANDARD		
1	NUMERI EFFETTIVI DELLE CLASSI	Per garantire il pieno coinvolgimento di tutte gli allievi e la possibilità di un contatto diretto con i docenti il numero massimo di classe non viene superato	16 studenti per le postazioni di laboratorio, 32 lezioni teoriche
2	AIUTO RICERCA DI IMPIEGO	L'istituto aiuta gli allievi a trovare un impiego post corso	Social: Facebook (gruppo allievi Coquis)
3	ACCOMPAGNAMENTO APPRENDISTATO	La scuola verifica durante il periodo di stage il livello di insegnamento degli allievi all'interno delle strutture	
4	SODDISFAZIONE DEGLI STUDENTI	Per controllare la qualità dei corsi e la soddisfazione degli studenti	La valutazione da parte degli studenti avviene con il questionario di gradimento-soddisfazione finale (di seguito alla tabella)
5	RECLUTAMENTO INSEGNANTI	Per avere docenti di qualità e garantire l'insegnamento migliore agli studenti	Tutti i docenti vengono selezionati in base al loro Curriculum e le lezioni vengono seguite dal nostro direttore didattico
6	SVILUPPO INSEGNANTI	Garanzia di continuo aggiornamento dei docenti	Riunioni dei docenti, libreria a disposizione, training e studi di gruppo.
7	STIMA DEI RISULTATI DEGLI INSEGNANTI	Il direttore didattico segue almeno una volta l'anno le lezioni dei singoli docenti per controllare la qualità	Ogni docente viene inserito nel questionario di qualità compilato dagli allievi
8	CORSI ATTRIBUITI PER COMPETENZA	I docenti vengono scelti per le singole lezioni in base alle loro competenze	Ogni docente ha la sua specifica area di competenza discussa inizialmente con il direttore didattico
9	PROCEDURA DI SOSTITUZIONE INSEGNANTI	In caso di malattia i docenti vengono sostituiti	



N°	STANDARD		
10	RIUNIONI DI COLLEGIO DOCENTI	Per migliorare di continuo la proposta formativa	Ci sono due riunioni generali l'anno e singole riunioni per corso
11	MATERIALE PEDAGOGICO ADEGUATO	I docenti hanno accesso alle risorse e ai materiali all'avanguardia necessari per preparare e organizzare le loro lezioni	Ogni Programma prevede un libro di testo e una serie di dispense e libri consigliati mediante i quali gli studenti possono studiare ed esercitarsi
12	RECLUTAMENTO DEGLI STUDENTI, NUMERI	Il numero degli iscritti è in accordo con il piano scolastico	Numero massimo di Allievi: 16
13	MODALITÀ DI RECLUTAMENTO	Per dare la massima trasparenza tutte le informazioni e norme generali sono consultabili all'interno del sito	www.coquis.it
14	SEGRETERIA STUDENTI	La segreteria è a disposizione per dare tutte le informazioni e aiutare gli studenti	Apertura: dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 19.30 e sabato dalle 10.00 alle 13.00
31	ACCESSIBILITÀ SERVIZI SCUOLA	Tutte le lezioni e i servizi erogati dalla scuola sono facilmente accessibili	La scuola si sviluppa su un unico piano
32	REGOLAMENTO DELLA SCUOLA	Per garantire un uniforme comportamento viene consegnato a tutti gli allievi un regolamento della scuola	(di seguito alla tabella)
33	GESTIONE DELLE ASSENZE	Per garantire il pieno sviluppo professionale del allievo non sono ammesse più di 10 % di assenze per ottenere l'attestato	Controllo giornaliero delle presenze e delle assenze, tramite il Registro di classe
39	GESTIONE AMMINISTRATIVA	La gestione amministrativa è efficace e immediata	
40	GESTIONE VITA SCOLASTICA	La segreteria informa gli allievi di tutte le attività della scuola	Programma settimanale, bacheca studenti, lettere informative di attività extra scolastiche



QUESTIONARIO DI QUALITA'

Ogni allievo a termine del suo percorso formativo riceve il seguente questionario di qualità da compilare.

Ai corsi brevi viene inviato un questionario online.

Ogni scheda viene valutata singolarmente e poi discussa con il gruppo docenti e direzione per migliorare la struttura.

QUESTIONARIO

data compilazione: ___ / ___ / ___

titolo corso: _____

periodo: dal ___/___/___ al ___/___/___

Le chiediamo solo pochi minuti per rispondere ad alcune domande in merito al corso seguito. Il presente questionario è infatti anonimo ed ha l'obiettivo di raccogliere le Sue impressioni ed osservazioni in merito al corso al quale ha partecipato. La preghiamo pertanto di compilarlo con sincerità in quanto le Sue valutazioni ci saranno utili per apportare eventuali modifiche alle successive sessioni, nonché individuare le aree di intervento per migliorare le nostre prestazioni e renderle il più possibile adatte alle Sue necessità.

QUESTIONARIO Esprima il Suo accordo alle seguenti affermazioni secondo una scala di valutazione rappresentata dai seguenti valori: [1] = Non Soddisfacente; [2] = Poco Soddisfacente; [3] = Soddisfacente; [4] = Molto Soddisfacente.	VALUTAZIONE			
ADEGUATEZZA DEL CORSO:				
(1) congruenza dei contenuti del corso rispetto agli obiettivi enunciati nel programma.....	1	2	3	4
(2) rispondenza dei contenuti formativi rispetto alle aspettative iniziali.....	1	2	3	4
(3) rispondenza dei contenuti formativi rispetto agli interessi professionali.....	1	2	3	4
(4) applicabilità degli argomenti trattati in ambito lavorativo.....	1	2	3	4
(5) rispondenza dei contenuti formativi rispetto alle necessità di aggiornamento segnalate.....	1	2	3	4
INTERESSE E PARTECIPAZIONE:				
(6) come giudica il suo grado di coinvolgimento (interesse ai contenuti del corso, propensione ad intervenire durante la lezione, ecc.) per tutta la durata del corso?	1	2	3	4
(7) come giudica il grado di coinvolgimento degli altri partecipanti per tutta la durata del corso?	1	2	3	4



QUESTIONARIO				
Esprima il Suo accordo alle seguenti affermazioni secondo una scala di valutazione rappresentata dai seguenti valori: [1] = Non Soddisfacente; [2] = Poco Soddisfacente; [3] = Soddisfacente; [4] = Molto Soddisfacente.				VALUTAZIONE
DIDATTICA:				
MATERIALE DIDATTICO				
(8) come giudica la <u>quantità</u> del materiale didattico distribuito?	1	2	3	4
(9) come giudica la <u>qualità</u> del materiale didattico distribuito?	1	2	3	4
(10) completezza e facilità di utilizzo dei materiali a supporto della didattica.....	1	2	3	4
(11) utilità dei materiali didattici nello studio e nel lavoro.....	1	2	3	4
(12) come giudica gli strumenti tecnici [test, simulazione attività produttiva] utilizzati?	1	2	3	4
VERIFICHE INTERMEDIE E FINALI				
(13) adeguatezza delle verifiche proposte durante l'intervento rispetto agli obiettivi dichiarati....	1	2	3	4
(14) adeguatezza della verifica finale rispetto ai contenuti del corso.....	1	2	3	4
ORGANIZZAZIONE E SERVIZI				
(15) facilità di accesso ai luoghi di svolgimento della formazione.....	1	2	3	4
(16) funzionalità e confortevolezza dei locali utilizzati.....	1	2	3	4
(17) adeguatezza delle attrezzature a disposizione (videoproiettore, lavagna luminosa, tv, ecc.)....	1	2	3	4
(18) assistenza da parte del personale non docente (segreteria, tecnici, ecc.).....	1	2	3	4
(19) suggerirebbe ad un suo collega di partecipare a questo tipo di corso?	SI		NO	
perché?				
(20) proposte di miglioramento e/o spiegazione delle valutazioni negative espresse:				

NOME DOCENTE				
(21) come giudica, complessivamente, lo stile di conduzione da parte del/i docente/i?	1	2	3	4
(22) esprima la sua valutazione rispetto ai seguenti elementi caratterizzanti la docenza:	1	2	3	4
9.1. gestione del tempo rispetto all'esposizione	1	2	3	4
9.2. spazio per le domande e per gli interventi	1	2	3	4
9.3. padronanza dei contenuti e chiarezza espositiva	1	2	3	4
9.4. gestione dell'aula: capacità comunicative e relazionali con i singoli e con i gruppi in caso di esercitazioni, test, ecc..	1	2	3	4
9.5. organicità e sequenzialità nella presentazione degli argomenti	1	2	3	4



9.6. chiarezza espositiva (se intervenuto) e capacità di rispondere alle domande di chiarimento	1	2	3	4
9.7. conoscenza dei contenuti	1	2	3	4
9.8. capacità comunicativa e capacità di stimolare l'attenzione e la riflessione personale	1	2	3	4
9.9. uso degli strumenti tecnici (se previsto)	1	2	3	4



REGOLAMENTO SCUOLA

Vietato fumare

È vietato fumare all'interno di tutta la scuola (cucine, bagni, spogliatoi, corridoi, ecc.) fatta eccezione per aree esterne.

Spazi comuni

Si ricorda che negli spazi riservati al pubblico è consentito l'accesso e la comunicazione dei servizi offerti come per tutti i clienti. Si prega pertanto di osservare un comportamento adeguato.

Consumo di alcolici

È vietato consumare alcolici durante tutta la durata del corso fatta eccezione per esigenze scolastiche durante le lezioni.

Strumenti e materiali da cucina

È vietato portare al di fuori della scuola qualsiasi strumento da cucina o materiale di proprietà della scuola. I trasgressori al presente divieto verranno espulsi dal corso e chiamati al risarcimento dell'eventuale danno.

Orario del corso

Si ricorda che la frequenza del corso è tutti i giorni, dal lunedì al venerdì dalle ore 09:15-13:00/13:30-17:30, chi viene più di 20 minuti in ritardo non entra in aula ciò per garantire agli altri un lezione indisturbata.

Si fa presente che il numero massimo di assenze non deve superare il 10% dei giorni totali di corso. Un numero maggiore di assenze non permette l'acquisizione dell'attestato a fine corso.

Si raccomanda di osservare la massima puntualità e, per un miglior svolgimento del corso, di mantenere un comportamento adeguato al luogo.

I corsisti devono rispettare le regole del normale comportamento dei locali pubblici. Durante l'orario del corso, i corsisti non possono lasciare l'aula senza permesso. È consentito allontanarsi da soli per massimo 10 minuti. In caso di assenza per un periodo maggiore, verrà segnalata dai docenti in segreteria per sottrarre le ore di assenza dalla lezione.

Per motivi igienici, non si portano giacche o borse in aula inoltre non è consentito indossare bracciali di alcun tipo e anelli durante il corso.

Pulizia dell'aula

La pulizia dell'aula (frigorifero, dispense e attrezzature, affettatrice ecc.) deve sempre essere svolta alla fine della giornata secondo le modalità stabilite. Si ricorda ai corsisti che la pulizia viene valutata e tale valutazione inciderà sul punteggio dell'esame finale.

Aule

Le lezioni si svolgono nelle aule stabilite dal programma. Al fine di rispettare l'organizzazione del corso, non devono essere utilizzati altri spazi ed altre aule al di fuori di quelli previsti.

E' vietato l'uso del cellulare all'interno delle aule durante lo svolgimento della lezione.

Spogliatoi

Non si deve soggiornare negli spogliatoi fuori dall'orario della pausa. Si ricorda ai corsisti di indossare sempre la divisa pulita che deve essere completa di: bandana, grembiule e giacca/polo. I docenti allontaneranno dall'aula chi non indossa la divisa completa e pulita. Tutto il materiale didattico consegnato deve essere tenuto a disposizione per lo svolgimento della lezione.



CONDIZIONI DI TRASPARENZA

Validazione

La Carta di qualità viene revisionata annualmente dal Responsabile Qualità ed è validata dalla Direzione.

Diffusione

La scuola assicura la diffusione della Carta di qualità tramite:

- pubblicazione sul proprio sito internet (www.coquis.it)
- affissione sulla bacheca della Scuola
- affissione nelle aule
- consegna della copia ai committenti che ne fanno richiesta

Aggiornamento

La Carta di qualità dei servizi formativi viene riesaminata annualmente, nell'ambito dei riesami della Direzione, previsti dal Sistema di gestione della Qualità della SGI, allo scopo di assicurarne l'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia, nonché per valutare le opportunità di miglioramento e le esigenze di aggiornamento, sulla base dei risultati di customer satisfaction relativi ai servizi formativi erogati, ai processi e alla politica per la qualità.

Attività dei responsabili dei processi

- Responsabile del processo di Direzione

La Direzione assicura:

- la pianificazione e il presidio delle strategie organizzative, commerciali e degli standard del servizio
 - il coordinamento delle risorse umane, tecnologiche, finanziarie e organizzative
 - il miglioramento continuo del servizio e del Sistema di Gestione per la qualità
 - la gestione delle relazioni e degli accordi con la Pubblica Amministrazione e con l'Utenza/Committenza
 - la valutazione costante e lo sviluppo delle risorse umane sia interne che esterne
 - individua gli indicatori dei processi operativi e gestionali, al fine di monitorare l'efficienza e l'efficacia dei processi stessi e ai fini del miglioramento del servizio
 - seleziona il personale e ne valuta annualmente le prestazioni
 - definisce il budget ed esegue il controllo di gestione
- Responsabile dei processi economici-amministrativi
 - Gestisce le attività contabili e amministrative della SGI, con la collaborazione dei dipendenti amministrativi
 - E' responsabile degli approvvigionamenti, dalla formulazione dell'offerta all'ordine
 - Gestisce la contabilità generale, clienti, fornitori ed analitica, con la collaborazione dei dipendenti amministrativi
 - Coordina i rapporti con il Consiglio di Amministrazione e gli organi di controllo



- Cura la preventivazione, la gestione in itinere e la rendicontazione di tutti i progetti
 - Supporta la Direzione e i clienti nella gestione amministrativa dei progetti
 - Predisporre le lettere di incarico e i contratti per i consulenti
 - Predisporre le proposte di delibera per il Consiglio di Amministrazione
 - Assiste la Presidenza sulle tematiche relative alla privacy e alla sicurezza sul lavoro
 - Rendiconta le attività formative co-finanziate FSE in collaborazione con la Direzione ed il Coordinamento
- Responsabile del processo di analisi e definizione dei fabbisogni e del processo di progettazione
- Ricerca e valuta bandi, richieste, offerte relative ai fabbisogni di formazione/orientamento e di opportunità di finanziamento
 - Effettua ricerche a livello locale e nazionale di bisogni formativi e professionali
 - Effettua diagnosi generale dei fabbisogni di figure e competenze professionali
 - Esegue la progettazione di massima, esecutiva e di dettaglio, in collaborazione con il personale esperto, di attività formative e di orientamento
 - Esegue la progettazione di percorsi individualizzati nel settore della formazione
 - Ricerca e individua le risorse necessarie al progetto
 - Valuta l'efficacia e l'efficienza del processo di progettazione
 - Mantiene i rapporti con il committente
 - Formalizza e riesamina le offerte
 - Rileva gli indicatori di competenza e le non conformità
- Responsabile del processo di erogazione dei servizi e coordinamento
- Pianifica il processo di erogazione
 - Mantiene i rapporti con il personale impegnato sulle attività
 - Mantiene i rapporti con i partecipanti ai corsi e con la committenza
 - Effettua il monitoraggio
 - Gestisce le risorse umane interne ed esterne, tecnologiche e finanziarie del processo
 - Rileva gli indicatori di competenza e le non conformità
 - Valuta i risultati del monitoraggio per identificare problematiche e opportunità di miglioramento.

Roma, 22/07/2016

La Direzione