

A large, light gray graphic on the left side of the page. It depicts a stylized oven with three vertical bars inside, and a hand reaching out from the right side, as if to touch or adjust the oven.

Corso Professionale Regionale

*Esperto della
produzione pasti*

**Ateneo della Cucina Italiana
Via Flaminia 575, Roma 00191**

Telefono: 06.33220082

Email: info@coquis.it

Coquis.it



Il Corso relativo alla qualifica **“Esperto della produzione pasti o cuoco”** al termine del percorso rilascia una qualifica riconosciuta e approvata dalla Regione Lazio con valenza su tutto il territorio nazionale ed europeo ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78.

Il programma formativo è di altissimo livello e consente di acquisire nozioni teorico-scientifiche oltre che pratiche e fortemente significative per chi ha deciso di intraprendere la professione da Chef.

Il percorso consente di consolidare le conoscenze nel campo gastronomico e acquisire nuove competenze relative alle nuove tendenze della cucina, per arrivare a formare in modo adeguato professionisti del settore che saranno in grado di ideare e sviluppare la progettazione di una carta menù e realizzare autonomamente piatti elaborati sia nella combinazione delle materie prime che nella proposizione estetica. La gestione d'impresa e le nozioni di marketing saranno in grado di completare il profilo che insieme allo studio di inglese enogastronomico restituirà un professionista del settore con possibilità di sviluppo anche in campo internazionale.

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.

Piano di studi

Il piano di studi prevede 350 ore di laboratorio in sede e 100 ore di tirocinio formativo presso una delle strutture selezionate dal circuito Coquis.

In aula pratica gli allievi saranno seguiti da un team di esperti docenti specializzati in una singola disciplina, i quali saranno attenti alla formazione di ogni singolo allievo, questo per garantire un'accurata preparazione al termine del percorso.

Le ore di laboratorio pratico si concentrano sull'ideazione delle ricette e sulla progettazione del menù attraverso l'esame di tutte le tecniche di composizione delle specialità culinarie e dell'estetica degli elaborati di cucina. Il percorso mostrerà le tecniche di cucina di primo e di secondo livello fino alle tecniche più innovative con l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia e tecnologie sempre più sviluppate e capaci di agevolare il lavoro di uno chef.

Affiancate alle ore di laboratorio sono previste delle ore di formazione teorica, quali management e gestione d'impresa, marketing, inglese enogastronomico ed elaborazione di menù, le quali completano il profilo professionale dell'allievo in campo enogastronomico.

Lezioni teoriche

- **Tecniche di comunicazione e Marketing**
Conoscenza del prodotto, immagine e visual
- **Sviluppo della leadership e gestione del team (Management e gestione del Team):**
Gestione d'impresa, analisi delle risorse e food cost
- **Inglese enogastronomico:**
Capacità di comprensione dei testi e della conversazione
- **Composizione menù:**
Capacità di ideare ed impostare un menù relativamente alla stagionalità di prodotto e alle tendenze di mercato

Lezioni pratiche

- Approfondimento e sviluppo delle tecniche di cucina di primo livello: attrezzature, trasformazione degli alimenti, metodi di cottura, preparazioni base, servizio in cucina.
- Tecniche di cucina di secondo livello: tecnologia in cucina, stagionalità delle materie prime, tecniche di cottura tradizionale, cucina regionale, basi della pasticceria, presentazione ed impiattamento, estetica del piatto
- Tecniche di cucina moderna
- Nuove attrezzature in cucina
- Innovativi ed aggiornati metodi di cottura
- Analisi e gestione delle richieste di mercato
- Tendenze alimentari
- Cucina in brigata
- Argomenti specifici tra i quali: molecolare, affumicatura, fermentazione, cucina tradizionale in chiave gourmet
- Approfondita conoscenza delle principali materie prime, stagionalità, condimenti e sali, le spezie
- Evoluzione delle tecniche di cottura alcune delle quali: Frittura, arrosto, brasato, al vapore, sotto vuoto, a bassa temperatura
- Cucina regionale rivisitata - conoscenza dei prodotti e dei piatti di tutte le Regioni Italiane
- Basi della pasticceria
- Esposizione e presentazione: scelta del piatto, disposizione degli alimenti, porzionatura, decorazione e guarnizione del piatto

Stage

Al termine del percorso di studi lo studente sarà indirizzato presso una delle strutture selezionate dall'Ateneo dove mediante uno stage curriculare, completerà la formazione pratica che gli consentirà di applicare tutte le nozioni studiate, alla realtà di una cucina di un ristorante, imparando non solo la gestione degli spazi e delle lavorazioni, ma anche i ritmi di una brigata durante il servizio. Lo stage curriculare è da intendersi parte integrante del percorso di studi ed è pertanto obbligatorio al fine di essere ammesso all'esame finale e ricevere la qualifica.

Esame finale

All'esame finale potranno essere ammessi unicamente gli studenti che avranno frequentato e partecipato almeno al 90% delle ore previste. Le verifiche prevedono un test scritto ed una prova pratica di laboratorio accompagnata dall'esposizione orale.

L'esame sarà valutato da una commissione interna formata da esperti del settore e da una commissione esterna quali rappresentanti delle istituzioni.

L'esame sarà svolto al termine del percorso composto da:

- formazione teorico/pratica in sede
- stage curriculare

Attestati rilasciati

L'Ateneo al superamento dell'esame finale rilascia i seguenti attestati:

- Attestato di qualifica legalmente riconosciuto (ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78) a livello nazionale ed europeo
- Attestato di Marketing e Management
- Attestato di valutazione Coquis

Durata e frequenza

La durata del percorso di studi è di 450 ore totali così suddivise:

- 350 ore di lezioni in sede, con frequenza giornaliera dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 17.30
- 100 ore di stage presso una delle aziende selezionate dal circuito Coquis

Docenti

Il corpo docente è composto da professionisti del settore enogastronomico, da Chef altamente qualificati e Chef stellati Michelin, unicamente sotto la guida del **Direttore Didattico Coquis Angelo Troiani**, Chef dei ristoranti siti a Roma "Il Convivio Troiani " e "Acquolina".

Sede

La sede Coquis è fornita di modernissime aule all'avanguardia per tecnologia ed innovazione, tutte concepite come il laboratorio di una vera e propria struttura ristorativa. Ogni aula è dotata di monitor al plasma per consentire ad ogni allievo di seguire la performance del docente.

Modalità e quota d'iscrizione

La quota di partecipazione al corso è di **€ 6.900,00**

Per prenotare il posto in aula vi è la necessità di depositare una caparra confirmatoria pari al 20% del costo totale del corso da versare al momento dell'iscrizione. Il saldo dovrà essere corrisposto entro l'inizio del corso.

Il pagamento potrà essere effettuato tramite le seguenti modalità:

- Bonifico Bancario a favore di Ateneo della Cucina Italiana S.r.l. (Banca di Credito Cooperativo, P.zza Nicosia Agenzia 21)
IBAN: IT93V0832703221000000003715 indicando nella causale gli estremi del partecipante, il titolo e la data del corso
- Carta di credito/Bancomat
- Contanti nei limiti della normativa di legge
- Assegno
- Rateizzazione tramite finanziamento

La quota comprende

- Materiale didattico - dispense
- Utilizzo delle attrezzature di cucina
- Divisa (giacca, pantalone, grembiule, torcione, cappello)
- Scarpe
- Set dei coltelli



***Ateneo della Cucina Italiana
Via Flaminia 575, Roma 00191***

Telefono: 06.33220082
Email: info@coquis.it - Coquis.it