



CONGUSTO[®]
GOURMET INSTITUTE

Corso professionale per cuoco



DIVENTA UN PROFESSIONISTA

Congusto è un valido alleato per tutti i futuri professionisti del settore HO.RE.CA. I corsi sono certificati in qualità ISO 9001.

A CHI CI RIVOLGIAMO

Diplomati di Istituti alberghieri che vogliono migliorare le proprie competenze e affacciarsi al mondo del lavoro

Professionisti che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici

Lavoratori del settore HO.RE.CA. che non hanno compiuto un percorso formativo e desiderano conseguire una certificazione

Aziende o operatori del settore

Risorse che intendono ricollocarsi professionalmente

PERCHÉ SCEGLIERE CONGUSTO

Ente Accreditato e Certificato

Eccellenza Accademica

Esercitazioni Pratiche

Un campus di 1.500 mq

7 aule attrezzate e moderne

100% allievi collocati in stage a fine corso

Centinaia di allievi ogni anno

Partner rinomati dell'HO.RE.CA

Pagamenti rateali fino a 18 mesi

Corsi patrocinati da APCI

Attestato di frequenza dell'Ente

Certificazione delle competenze

(valido anche in UE)

Attestato Haccp

Attestato Sicurezza

Il Corso per Cuoco mira a formare professionisti del settore HO.RE.CA., sviluppando le competenze idonee ad affrontare il mondo del lavoro. Per questo motivo, le nozioni teoriche sono costantemente consolidate dall'esercitazione pratica, e dal training on the job tramite l'attivazione di tirocinio formativo curriculare.

I nostri corsi sono coordinati da **Roberto Carcangiu**, presidente dell'A.P.C.I. (Associazione Professionale Cuochi Italiani)

ORE ► **400**

FREQUENZA ► **Mar-Mer-Gio**

LIVELLO ► **professionale**

STUDENTI MAX ► **12**

DURATA, FREQUENZA, ESAME E STAGE DEL CORSO


Il Corso per Cuoco è strutturato per un monte ore totale pari a **400 ore** così suddivise: 240 ore d'aula e 160 ore di **tirocinio formativo curricolare**.

La **frequenza** è prevista ogni martedì, mercoledì e giovedì, dalle ore 10:00 alle ore 17:00.

ATTESTATI RILASCIATI

Una volta superato l'esame finale, Congusto Gourmet Institute, in qualità di Ente di formazione accreditato e certificato, rilascerà agli allievi:

- **ATTESTATO DI FREQUENZA** dell'ente
- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE** (Valido anche in UE)
- **ATTESTATO HACCP**
- **ATTESTATO SICUREZZA**
- Tessera **"JUNIOR CHEF" APCI**

COSTI	Tassa d'iscrizione: 500,00 euro	Quota di partecipazione: 5.900,00 euro*	 <small>*importo dilazionabile in 6-9-12-18 rate</small>
	Advanced Booking: Sconto del 10% sull'importo del corso con pagamento anticipato e in un'unica soluzione. Per maggiori informazioni sull'applicazione contattaci.		

Il costo del corso per cuoco include:

- Ore giornaliere di lezione tenute da docenti affermati e qualificati;
- Partecipazione a tutte le attività: lezioni teoriche, dimostrazioni, esercitazioni didattiche, visite in aziende e mercati, eventi e manifestazioni;
- Divisa professionale Congusto completa;
- Materiale didattico: dispense e/o ricettari, libri di testo;
- Stage formativo e Servizio Placement.

SERVIZIO DI PLACEMENT

Congusto ha stretto importanti convenzioni con ristoranti stellati, laboratori di pasticceria, hotel di lusso, Catering, Aziende della Grande Distribuzione GDO, Mense, Pizzerie e Panifici, per permettere agli allievi dei corsi professionali, al termine del percorso didattico, di valutare attraverso Colloqui d'Orientamento con i propri tutor, la possibilità di continuare la propria formazione on the job attraverso l'attivazione di tirocini formativi/stage, canali d'ingresso nel mondo del lavoro e un'opportunità per migliorare le proprie competenze e skills maturate durante il percorso didattico.

Alcune delle strutture convenzionate:

CERESIO 7
POOLS & RESTAURANT



 **Terrazza
Triennale**



H O T E L
HMS
MILANOSCALA



Programma didattico



- Principi generali del settore gastronomico e specifica terminologia culinaria
- Tecniche di selezione delle materie prime
- Principi di nutrizione e dietologia
- Conservazione e trasformazione delle materie prime
- Gli impasti di base: paste fresche e ripiene
- Riso e risotti
- Le carni: dalla macellazione alla vendita
- Tecniche di pulizia e di cottura del pesce
- Stesura e composizione di un menù
- Marketing della ristorazione
- Tipicità regionali e internazionali