

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO DI FORMAZIONE PER CHEF

Il corso di formazione per “**Chef d’Hotel – 1° livello**” organizzato dall’ **ANPA** sotto l’alto ed esclusivo Patrocinio dell’**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, si prefigge lo scopo di formare un professionista 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 di conoscenze merceologiche, nutrizionali e manageriali. La professione dello Chef, 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 (1° livello)** si rivolge a giovani e meno giovani, italiani e stranieri con o senza esperienza nel settore, 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 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, previa disponibilità delle aziende, 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 alberghiere 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:** 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, gli impasti, gli utilizzi delle paste di base:** Cottura arrosto, microonde, sautè, alla griglia, frittura, vapore, bollita. La pasta all’uovo, la pasta per crespelle, gli gnocchi di

patate, la pasta sfoglia, la pasta brisè. 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:** Julienne, Mirepoix, Filange, Brunoise, Dadolata, Tritatura, ecc... 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:** Come riconoscere i vari tipi di riso. Come riconoscere la pasta e classificarla in base alle diverse tipologie di farina. 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. Le crespelle.

**Il pesce:** 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, fritta, al vapore, al forno, al sale.

**Le carni:** 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, fritta a freddo. Le carni sautè, farcite, bollite, brasate, varie.

**Tecniche di panificazione, pizze e torte rustiche:** I cereali di base per la panificazione: frumento e farina. Il lievito e le principali procedure di lievitazione: morfologia, funzioni, diverse tipologie di lievito, ruolo del lievito negli impasti. L'acqua, il sale e l'olio: caratteristiche organolettiche e loro funzione negli impasti. La soia, il malto di cereali ed i grassi. Le torte rustiche, le frittate, le pastelle, il pane, la pizza, le focacce, gli antipasti fantasia.

**La pasticceria di base:** Le creme, le torte ripiene e alla frutta, i dolci a cuochiaio.

**Il food cost:** Principi e tecniche per determinare la gestione dei ricavi e dei costi della ristorazione.

**Normative igienico/sanitarie: HACCP**

**Prevenzione e sicurezza sul lavoro** (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)

**FASE PRATICA (STAGE):** Rappresenta la seconda parte formativa del corso ed anche la più stimolante per gli allievi. Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno la possibilità di essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno di una cucina alberghiera od extralberghiera in affiancamento ad uno Chef professionista e ad una vera e propria brigata di cucina. In questa fase della formazione sarà, pertanto, possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la parte teorico-didattica, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di cucina, sulla base delle esperienze personali dello Chef tutor e sulle esigenze dell'attività ristorativa dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro e non prevede retribuzioni 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.

<b>INIZIO CORSI</b>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
<b>N° POSTI</b>	15
<b>FREQUENZA</b>	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
<b>ORARIO LEZIONI</b>	15.00 – 18.00
<b>COSTO</b>	€ 1300 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative

<b>ATTESTATI</b>	Rilascio attestato di qualifica professionale per Chef (I° livello), attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
<b>STAGE</b>	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 € 120,00 + 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 € 120,00 + IVA
<b>RATEIZZAZIONE</b>	<p>€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 660,00 l'una oppure</p> <p>€ 278,00 + 12 rate consecutive mensili da €116,50 l'una</p>
	Qualora il partecipante intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il 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 € 1300,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

