



## Docenti

I docenti che erogheranno la formazione teorico-pratica vantano pluriennale esperienza nel settore e sono considerati eccellenti professionisti nel loro campo di attività. L'elenco degli Chef che collaborano alla realizzazione di questo percorso formativo è presente sul sito <https://scuola.lacucinaitaliana.it/i-nostri-chef/>

## Ristoranti partner

Le strutture ristorative convenzionate, dove i corsisti potranno svolgere il percorso di Tirocinio pratico, non solo sono ristoranti stellati Michelin o cucine fine

dining, ma anche trattorie moderne, pasticcerie, bistrot gourmet e nuovi format di successo. Lo studente, durante il percorso didattico, consigliato dallo Chef coordinatore del corso, potrà scegliere di **affinare la propria tecnica** nella struttura che più lo ispira e che più risulterà in linea con le sue aspettative e aspirazioni lavorative.

## Materiale didattico

In dotazione verrà fornito ad ogni corsista:

- divisa (giacca e pantaloni)
- libro di testo

È inoltre compresa nel costo totale del corso la visita medica, necessaria a ricevere l'idoneità alla mansione per lo svolgimento del tirocinio pratico.

## Attestato

L'attestato rilasciato al termine del corso è un passe-partout per il mondo del lavoro in quanto certifica la frequenza dello studente al corso e il conseguimento delle **competenze**.

Sarà rilasciato, previo il superamento dell'esame finale, un **attestato di competenza riconosciuto da Regione Lombardia**, dato l'accREDITAMENTO che ENERGHEIA IMPRESA SOCIALE srl ha c/o Regione Lombardia.

## Costo

Il corso di formazione ha un costo di 3.900,00 € che potrà essere suddiviso in 3 rate (31 marzo: 60% della retta; 14 aprile: 30% della retta; 30 aprile: saldo finale del restante 10%).

## Termine iscrizione

Il numero massimo di corsisti ammessi al corso è 18 e le iscrizioni dovranno essere effettuate entro il 31/03/2020.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA

scuola@lacucinaitaliana.it  
www.scuola.lacucinaitaliana.it



ENERGHEIA IMPRESA

02 96481272  
www.energheiaimpresa.it



ACCADEMIA  
PROFESSIONALE  
DI CUCINA

LA CUCINA  
ITALIANA

LA SCUOLA

NATA NEL 1987, DALL'ESPERIENZA  
DELLA STORICA RIVISTA,  
È LA PRIMA SCUOLA DI CUCINA  
NATA A MILANO.



energheia  
impresa sociale

ENTE ACCREDITATO IN REGIONE  
LOMBARDIA AI SERVIZI AL  
LAVORO E ALLA FORMAZIONE.

DA  
MAGGIO  
A  
SETTEMBRE  
2020

CORSO PROFESSIONALE  
di CUOCO/CHEF

5° LIVELLO EUROPEO EQF



## Corso di formazione professionale: cuoco/chef

L'obiettivo principale dell'**Accademia Professionale di Cucina** gestita da *La Scuola de La Cucina Italiana* e *Energheia Impresa Sociale srl* è far acquisire ai partecipanti conoscenze e abilità proprie dell'**arte della cucina** direttamente sul campo. Offriamo corsi pratici, veloci ed efficaci che consentono di raggiungere le competenze che permetteranno poi di affacciarsi al mondo del lavoro con le caratteristiche di un vero professionista. Ogni tematica viene affrontata con un approccio learning by doing. I partner che gestiscono l'Accademia Professionale consentono agli studenti di poter apprendere da Chef Professionisti e di usufruire dei servizi erogati da *Energheia Impresa Sociale* che li supporterà nell'orientamento e nell'inserimento nel mercato del lavoro.

## Dettagli del corso

**Durata del corso: 5 MESI**

(maggio 2020-settembre 2020) così ripartiti:

• **216 ore di formazione teorico-pratica** presso *La Scuola de La Cucina Italiana*, via San Nicolao 7, 20123 Milano.  
Le lezioni si svolgeranno: **lunedì, mercoledì, venerdì dalle ore 9.00 alle ore 15.30 con 30 minuti di pausa tra le 14 e le 14.30. Per un totale di 18 ore settimanali.**

• **240 ore di tirocinio pratico** presso le cucine di attività ristorative convenzionate.

Le ore del tirocinio pratico si svolgeranno nei mesi di agosto 2020 e settembre 2020 in orario che verrà concordato direttamente con la struttura ospitante.

## Piano di studi

### Il reparto cucina e le attrezzature

#### Il personale di cucina (e di sala)

- organigramma del personale di cucina
- i rapporti con la sala e con il cliente
- la divisa in cucina

#### Igiene e sicurezza

- igiene del personale e cura della persona
- igiene dell'ambiente e delle attrezzature
- l'autocontrollo secondo il metodo HACCP
- abbattimento della temperatura e rigenerazione
- trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- sicurezza sul lavoro

### Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

#### Controllo e preparazione delle materie prime

- mondare, lavare e tagliare le verdure
- preparare la carne, tagliarla a cubetti, a fettine o tritarla
- pulire molluschi e piccoli crostacei
- taglia di 2° e 3° livello
- tagliare la carne con tessuti sovrapposti
- sbarbare, squamare, eviscerare e deliscare il pesce
- tornire le verdure
- disossare e tagliare la carne con osso
- sfilettare il pesce
- tagliare darne e tranci

#### Preparazione dei semilavorati

- fondi istantanei e salse comuni
- pasta e gnocchi
- basi di pasticceria
- impasti da cucina e assemblaggi base
- fondi di cucina e salse elaborate
- pasta e gnocchi ripieni
- creme base di pasticceria
- pronto cuoci
- salse ed emulsioni complesse
- creme complesse
- lavorazioni, farciture e legature complesse

### Cottura degli alimenti

- cottura in acqua con parametri definiti
- cottura in grasso con parametri definiti
- cottura a calore secco con parametri definiti
- cotture miste utilizzando parametri definiti
- cottura in acqua assicurando la cottura al cuore
- cottura in grasso in più fasi
- cottura a calore secco in base alla pezzatura
- cotture miste mantenendo le proprietà
- organolettiche degli alimenti
- cottura in acqua regolando i parametri di cottura
- cottura in grasso prolungata o rapida
- cottura a calore secco di alimenti pregiati
- stufare e brasare alimenti che richiedono lavorazioni particolari

### Allestimento di piatti e vassoi

- porzionatura
- decorazione
- progettare il menu, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti offerti

### Cura di utensili e attrezzature

- pulizia immediata al termine dell'utilizzo
- pulizia delle attrezzature a fine ciclo
- pulizia attrezzature refrigeranti
- cura degli spazi destinati a utensili e attrezzature
- manutenzione delle attrezzature da cucina

### Igienizzazione e sanificazione degli ambienti

- pulizia giornaliera dei locali
- disinfestazione
- pulizia periodica

### Il vino e i suoi abbinamenti

### Birra e i suoi abbinamenti

### F&B Cost Control