



www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO



www.centronatura.it
info@centronatura.it
Tel. 051.235643
Via degli Albari 4A - 40126 BO

Con il contributo:



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

Organizzazione:



corso Professione VEG-VEGETARIAN CHEF

Sempre più persone si orientano verso diete vegetariane, consapevoli degli innumerevoli benefici che offrono. Assistiamo spesso all'apertura di ristoranti dedicati a questa clientela ma anche all'inserimento, nei ristoranti più tradizionali, di aree nel menù dedicate a questi piatti. I nostri allievi verranno introdotti ai principi ed ingredienti della **cucina veg-vegetariana**, realizzeranno preparazioni tradizionali della cucina italiana con l'utilizzo di materie vegetali e sperimenteranno tecniche di lavorazione e cottura degli alimenti, per **una cucina sempre più innovativa e attenta alla qualità delle materie prime**. Un corso completo ma fruibile anche a moduli: per diventare professionista della materia, un vero chef veg-vegetariano, oppure per professionisti che vogliono integrare la loro preparazione, o infine per chi desidera cambiare il proprio stile di alimentazione.

Il cibo per la salute del corpo e della mente.

DURATA E FREQUENZA

Il corso ha una durata di **206 ore** suddivise in **106 ore** di laboratorio pratico e **100 ore** di stage. Dal 13 novembre 2018 al 5 febbraio 2019 è previsto il periodo di aula e laboratorio, a seguire lo stage. Per il dettaglio di date e orari consultare il calendario didattico.

PIANO DIDATTICO

- LE MATERIE PRIME: BIOLOGICO E BIODINAMICO
- L'ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME
- ORTICOLTURA
- FONDAMENTI DI NUTRIZIONE A BASE VEGETALE
- PRINCIPI DI BASE DI ENERGIA DEL CIBO
- LE BASI DELLA CUCINA NATURALE
- LE VERDURE

- I CEREALI
- PROTEINE VEGETALI
- I DOLCI
- ACCENNI DI ANALISI SENSORIALE / ERBE E SPEZIE
- CUCINA AYURVEDICA
- PREPARAZIONE DI UN BUFFET VEGETALE CON ERBE E SPEZIE
- PIATTI TRADIZIONALI RIVISITATI
- SUCCHI E BEVANDE VEGETALI
- I FERMENTATI
- L'ARTE DELL'IMPIATTAMENTO
- PRATICA FISICA PER IL BENESSERE DI CHI CUCINA
- IL MANAGEMENT AZIENDALE E FOOD COST
- FOOD TELLING: COMUNICARE IL CIBO
- IN CUCINA CON LE STELLE
- ESAME FINALE



REQUISITI DI ISCRIZIONE

Il corso è rivolto a chiunque voglia apprendere con passione le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore.

L'accesso al corso è consentito ad un numero massimo di 16 partecipanti.

CONTATTO CON IL MONDO DEL LAVORO

Gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di laboratorio pratico, completeranno la loro formazione con un'esperienza di **stage** presso importanti aziende del settore.

DOCENTI

La Direzione Didattica è assegnata a:

GIUSEPPINA SIOTTO

Cuoca, docente di cucina naturale, antropologa, autrice. Ha iniziato a studiare e praticare la cucina naturale dal 1986, mentre si laureava al Dams di Bologna. Successivamente ha conseguito la laurea in Antropologia Culturale ed Etnologia. Dal 2004 collabora come cuoca e docente di cucina presso il Ristorante BioVegetariano Centro Natura di Bologna. Ha trascorso un periodo di studio e lavoro presso il Kushi Institute of Europe di Amsterdam, dove ha approfondito gli aspetti nutrizionali e curativi della macrobiotica, ed inoltre ha collaborato con il nutrizionista Lino Stanchich, in occasione dei seminari di macrobiotica tenuti a Bologna. Considera fondamentale l'applicazione dei principi della cucina naturale alle cucine tradizionali locali, al fine di renderle equilibrate per la salute e adeguate alle esigenze contemporanee, come anche il confronto con le attuali tendenze della moderna gastronomia.

Insieme alla Chef Giuseppina Siotto, lavoreranno importanti Professionisti, tra cui:

ALBERTO VERONESI

Agronomo, Presidente Cooperativa Arvaia

BEATRICE CALIA

Erbana, Chef di cucina Natural Green

BENEDETTA CUCCI

Giornalista, Food blogger

CARLO NESLER

Esperto di fermentazione, fondatore della CibOfficina Microbiotica

GUIDO SARTORI

Dottore in Ayurveda e Fitoterapia

LAURA VILLANOVA

Responsabile Comunicazione e Relazioni esterne, Centro Natura

MARCO MAZZARRI

Fisioterapista, Insegnante di Qigong

PAOLO PISTIS

Esperto di agricoltura biodinamica

SARA CARNELLO

Naturopata, Autrice, Foodblogger

STEFANIA MARIANUCCI

Farmacista, Naturopata

TAMIO YAGISAWA

Naturopata

Guest Stars:

PIETRO LEEMANN

Chef Stellato Ristorante Joia, Milano

SIMONE SALVINI

Chef di cucina vegetale e ayurvedica

ATTESTATO

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% del corso e superato con esito positivo l'esame finale, verrà rilasciato un **attestato di frequenza**. Gli allievi presenti ai relativi moduli riceveranno inoltre l'**attestato HACCP** e l'**attestato della Sicurezza sui luoghi di lavoro**, obbligatorio per svolgere l'attività lavorativa.

COSTO

€ 2600,00 (iva inclusa)

Possibilità di finanziamento: **12 rate a tasso zero**

La quota d'iscrizione comprende:

1 giacca con logo della scuola

1 grembiule con logo della scuola

1 cappello con logo della scuola

Materiale didattico

SEDE DEL CORSO

Laboratorio a Scuola di gusto

Via Cesare Gnudi 5 - 40127 Bologna

CONTATTI

Tel. **+39 051.4155711**

ascuoladigusto@iscombo.it

