



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



corso Professione **CUOCO**

Didattica attiva, docenti altamente qualificati e attrezzature professionali, consentiranno ai partecipanti di diventare **nuovi professionisti nel mondo della ristorazione**.

Gli allievi realizzeranno preparazioni tradizionali della cucina italiana e sperimenteranno nuove tecniche di lavorazione e cottura degli alimenti, per una cucina sempre più innovativa e attenta alla qualità delle materie prime.

DURATA E FREQUENZA

Il corso ha una durata di **500 ore** suddivise in **200 ore** di laboratorio pratico e **300 ore** di stage. Dal 26 marzo al 18 giugno 2018 è previsto il periodo di lezione, a seguire lo stage. Per date e orari consultare il calendario didattico.

PIANO DIDATTICO

- PRESENTAZIONE E SOCIALIZZAZIONE
 - SICUREZZA, HACCP E MERCEOLOGIA
 - PILLOLE DI CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI
 - FONDAMENTI DI NUTRIZIONE
 - LE DIETE MODERNE
 - L'ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME
 - ACCENNI DI ANALISI SENSORIALE
 - TECNOLOGIE E ATTREZZATURE IN CUCINA
 - ORTICOLTURA
 - BRODI E FONDI
 - PASTA E SUGHI
- PASTA FRESCA TRADIZIONALE
 - RISO E LEGUMI
 - CONOSCERE E CUCINARE LE CARNI BIANCHE
 - CONOSCERE E CUCINARE LE CARNI ROSSE
 - CONOSCERE E CUCINARE IL PESCE
 - I PIATTI DELLA TRADIZIONE
 - COTTURA AL BARBECUE
 - LA CUCINA VEGETARIANA
 - PANI PER LA RISTORAZIONE
 - ALTA SALUMERIA
 - DOLCI AL CUCCHIAIO E DOLCI TRADIZIONALI SCOMPOSTI
 - DOLCI CON NUOVE TECNICHE
 - CUCINA D'ECCELLENZA
 - ABBINAMENTI ENOLOGICI
 - L'ARTE DELL'IMPIATTAMENTO
 - COSTRUIRE UN MENU'
 - CREAZIONE D'IMPRESA
 - 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, per garantire la qualità dell'insegnamento e del coordinamento.

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 ristoranti.

Lo stage pratico è una componente fondamentale del corso, poichè permette agli studenti di crescere ed apprendere direttamente sul campo grazie agli insegnamenti e all'esperienza degli Chef che li affiancheranno.

DOCENTI

La Direzione Didattica è assegnata a:

VINCENZO VOTTERO

Dopo gli studi all'Istituto Alberghiero Palace di Rimini e gli stages con Gualtiero Marchesi, matura **importanti esperienze professionali** a Bologna, tra cui il ristorante *I Notai*, il *Pappagallo* e il *Cordon Bleu*. La sua costante necessità di sperimentarsi, lo conduce a trascorrere alcuni anni in Svezia e negli Stati Uniti come Chef e General Manager del Ristorante *Mama Avati's* di proprietà del regista Pupi Avati.

Le **esperienze internazionali** lo stimolano ad apprendere e studiare la storia e la cultura di varie cucine del mondo, tante tecniche e modi diversi di fare ricerca sulle materie prime. La sua **voglia di sperimentare** non si ferma mai ed oggi è Titolare e Chef del ristorante ViVo - Vincenzo Vottero Taste Lab.

Insieme a Vincenzo Vottero, lavoreranno con noi importanti e famosi Professionisti del settore:

ASSOCIAZIONE DELLE SFOGLINE DI BOLOGNA

MARCO BALBONI Pasticceria Ben Ti Voglio

FABIO BERTI Chef Trattoria Bertozzi

ALBERTO BETTINI Chef Trattoria Da Amerigo ✱

PIETRO BONACORSI Esperto di cottura BBQ

BEATRICE CALIA Chef di cucina Natural Green

FRANCESCO CARBONI Chef Ristorante Acqua Pazza

OMAR CASALI Chef Ristorante del Marè

ANTONIO DI BENEDETTO Forno Pasticceria Palladino

FRANCESCO ELMI Pasticceria Regina di Quadri

LIVIA GALLETTI Biologa e Nutrizionista

ADALBERTO MIGLIARI Chef Locanda La Chiocciola

CRISTIAN MOMETTI Chef Ristorante La Porta di Bologna

FRANCESCO PARIGI Maitre e Sommelier Ristorante ViVo - Vincenzo Vottero Taste Lab

ANDREA RAMBALDI Chef Ristorante Tre Leoni

ROBERTA RESTELLI Esperta nell'arte dell'impiattamento

DAVIDE SIMONI Salumeria artigianale Simoni

GIUSEPPINA SIOTTO Chef di cucina vegetale presso Centro Natura

VALENTINA TEPEDINO Responsabile nazionale Società Scientifica di medicina Veterinaria Preventiva per i prodotti ittici

✱ Stella MICHELIN 2018

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 al relativo modulo riceveranno inoltre l'**attestato HACCP** e l'**attestato della Sicurezza sui luoghi di lavoro**, obbligatorio per svolgere l'attività lavorativa.

COSTO

€ 3500,00 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

Libro di testo

Materiale didattico

SEDE DEL CORSO

Laboratorio a **Scuola di gusto**

Via Cesare Gnudi 5 - 40127 Bologna

CONTATTI

Tel. **+39 051.4155711**

ascuoladigusto@iscombo.it

