



CHEF PROFESSIONAL

CUCINA ITALIANA



NON STAI VISIONANDO UN SEMPLICE CORSO MA STAI INIZIANDO IL PERCORSO PER COSTRUIRE IL TUO FUTURO

PIUITALIA è un ente di formazione specializzato nel settore food e accreditato presso la Regione Marche. Offre percorsi formativi destinati a chi vuole imparare un mestiere e acquisire le basi per diventare un vero Chef di cucina Italiana.

Il nostro team è composto da professionisti della RISTORAZIONE, e da persone che hanno in comune la passione per il mondo della cucina e della ristorazione Italiana.

Il corso prevede una fase TEORICA e una di TIROCINIO pratico.

Nella fase TEORICA (come di seguito illustrato) sono presenti argomenti “classici” e contemporanei, tutto può essere studiato anche a casa; (sia in lingua Italiana e/o in lingua Inglese).

Il TIROCINIO pratico si svolgerà al fianco di uno CHEF professionista, in un Ristorante/ Hotel di alto livello nella tua città.

Un tutor ti seguirà passo passo per tutto il corso, e questo ti permetterà di imparare il mestiere in maniera individuale, acquisire un'esperienza da spendere nel mercato del lavoro.

PIUITALIA intende formare professionisti in grado di inserirsi nel mondo del lavoro.

La durata della fase didattica è stata calcolata in relazione alla varietà e alla quantità degli argomenti trattati rispetto agli standard di mercato.

Le sei (6) tappe del nostro percorso **FORMATIVO**

1

LEZIONI
TEORICHE
E-Learning
o con slide



2

VIDEO
LEZIONI
LIVE con
Io CHEF



3

TIROCINO
PRATICO
con STAGE



4

ATTESTATI
con validità
nazionale
ed Europea



5

LAVORO
Assistenza
all'inserimento
lavorativo



6

SEMINARI di
aggiornamento
post
diploma



DOCENTE DEL CORSO IL MAESTRO, CHEF E WINE MANAGER



CHRISTIAN CESARINI

Inizio a 12 anni come addetto alla produzioni di salse e primi.
"Vedendo il lavoro degli CHEF mi appassiono sempre di più ed inizio a perfezionarmi al fianco di futuri maestri stellati.

Oltre al percorso in cucina ho seguito anni di formazione per barman e Wine Manager.

Per diventare un vero CHEF di alto livello ci si deve cimentare in tutti gli ambiti della ristorazione e dell'enogastronomia, conoscere ed approfondirne tutti i meravigliosi segreti.

Le esperienze non sono mai troppe, impossibile fermarsi, perciò perfeziono la mia crescita come CHEF presso "PEPE D'ACQUA" ristorante fluviale.

Tra le esperienze più significative l'incarico di CHEF CONTINENTALE, presso il Bristot HOTEL EXCELSIOR 5 Stelle di Pesaro.

Capo brigata presso la "TERRAZZA LOUNGE". Ho maturato le tecniche di BARMAN e SNACKISTA presso il "MARGARITA CAFE'".

Ora mi diverto lavorando e lavoro divertendomi, come CHEF, WINE MANAGER e responsabile eventi presso il GIARDINO DI SVEVA di Pesaro".

Programma percorso formativo :



17 DISPENSE (4 MESI)

110 VOLUMI

PER LO STUDIO TEORICO, CON TUTTE LE MATERIE FACENTI PARTE DEL BAGAGLIO DI CONOSCENZE DI UNO CHEF MODERNO

400 RICETTE ED ESERCITAZIONI

DAGLI ANTIPASTI AI PRIMI AI SECONDI AL FINGER FOOD

20 VIDEOLEZIONI LIVE

VIDEO LEZIONI IN DIRETTA (DAL VIVO NO REGISTRATE) CON LO CHEF PER LE ESERCITAZIONI E LA PREPARAZIONE ALLO STAGE

4 MESI DI STAGE

TIROCINIO FORMATIVO IN UN HOTEL RISTORANTE DELLA TUA CITTA' O IN QUALUNQUE ALTRA A TUA SCELTA

Le lezioni si possono frequentare in lingua ITALIANA , o in lingua INGLESE

1) LA TEORIA , (Lezioni teoriche, video-lezioni, ricette)



VIDEOLEZIONE CON LO CHEF



1 FARE LO CHEF

- LA CUCINA ITALIANA
- AFORISMI E CITAZIONI IN CUCINA
- LA BRIGATA IN UNA CUCINA
- LE ATTREZZATURE DELLO CHEF
- L'AUTOSTIMA

2 NOZIONI DI BASE

- LA COTTURA DEI CIBI
- SURGELAZIONE E CONGELAMENTO
- IL SOTTOVUOTO
- L'IGIENE COME CULTURA
- L'IGIENE DEGLI ALIMENTI
- GLI ADDENSANTI

3 PER IL PROFESSIONISTA

- DECALOGO DEL PROFESSIONISTA
- LE PENTOLE
- I COLTELLI
- PREVENZIONE E SICUREZZA
- FIBRE E SALUTE
- CEREALI & POMODORO
- TIPI DI PASTA

4 GLI INGREDIENTI IN CUCINA

- INGREDIENTI PIÙ USATI
- LA FARINA
- GRASSI ED OLI
- IL BURRO
- L'ACQUA
- IL SALE
- LE UOVA

4 B GLI INGRDIENTI

- IL POMODORO
- LA PASTA FRESCA
- LA MOZZARELLA
- LA PANNA
- IL LATTE
- I SOTTACETI E SOTTOLIO
- L'OLIO DI OLIVA

1) LA TEORIA , (Lezioni, video-lezioni, ricette)



5 PRODOTTI DALLA NATURA

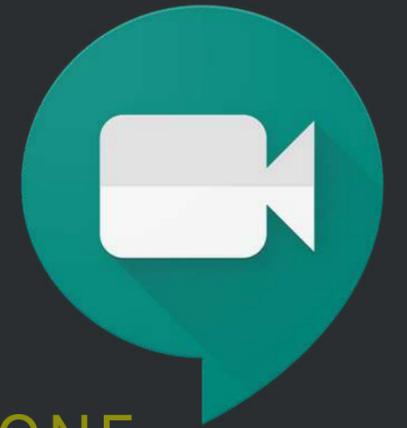
- LA VERDURA
- I LEGUMI
- LA FRUTTA 1° PARTE
- LA FRUTTA 2° PARTE
- I CENTRIFUGATI
- LA COTTURA DEI VEGETALI
- LE PATATE IN CUCINA

6 DALLA CUCINA ALLA SALA

- COME APPARECCHIARE LA TAVOLA
- LA SALA ED IL SERVIZIO
- LA PRIMA COLAZIONE NEL MONDO
- CREARE UN NUOVO MENÙ
- LA PREPARAZIONE DEI PIATTI
- I FORNITORI DEL TUO RISTORANTE

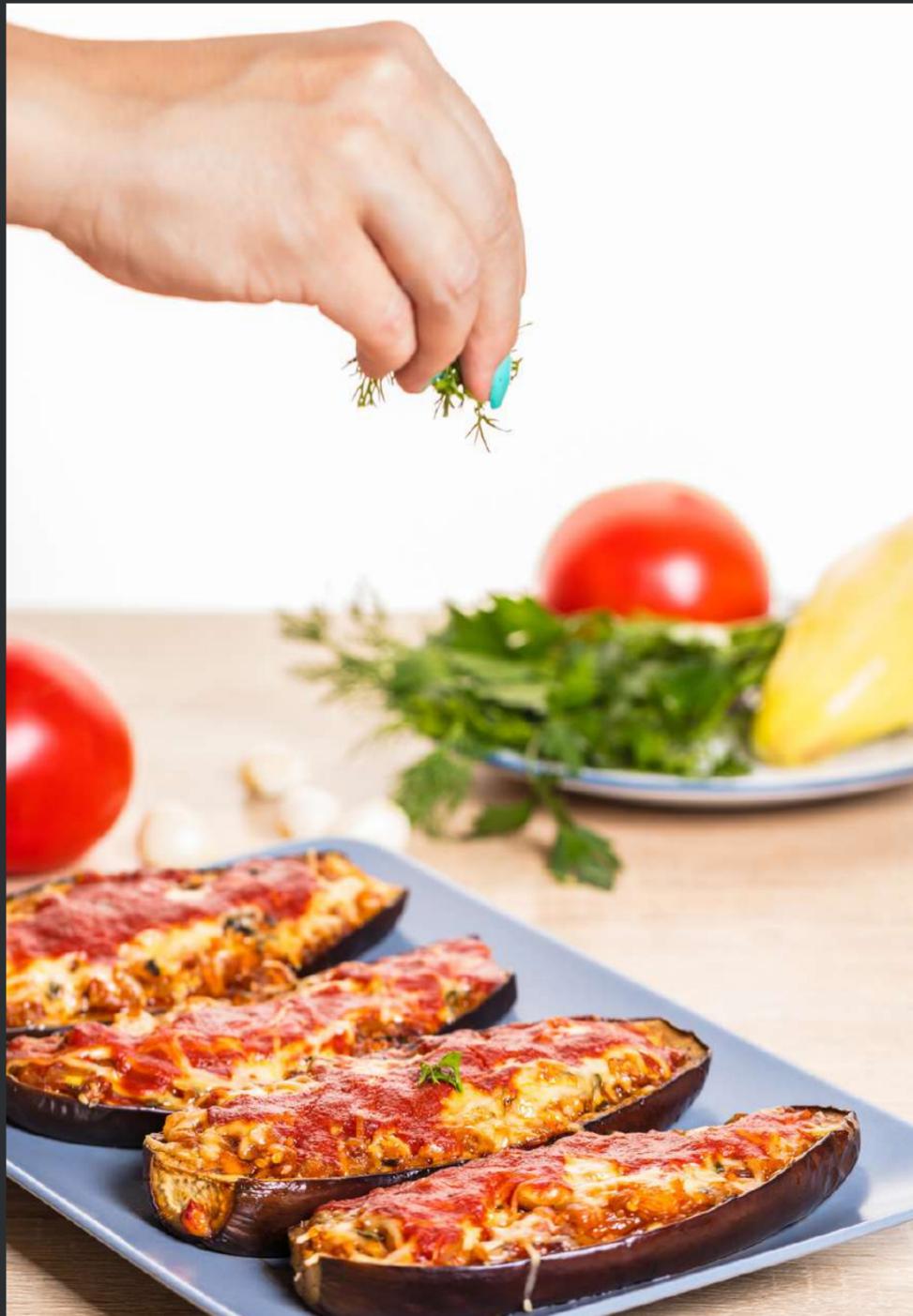
7 DOLCI E CREME

- LA PASTA SFOGLIA
- PLUM CAKE
- LE MASSE MONTATE
- LA CREMA PASTICCERA
- IL PANDISPAGNA
- LA PASTA FROLLA
- LA CHANTILLY
- LA CREMA CATALANA



VIDEOLEZIONE
CON LO CHEF

1) LA TEORIA , (Lezioni, video-lezioni, ricette)



8 PIZZA & PANE

- IL LIEVITO
- FARE IL PANE
- LA LIEVITAZIONE
- LA MANIPOLAZIONE
- L'IMPASTAMENTO
- METODI DI LAVORAZIONE
- LA COTTURA DELLA PIZZA
- LE PIZZE PIÙ DIFFUSE

9 IL MONDO DEGLI ANTIPASTI

- ANTIPASTI ALL'ITALIANA
- ANTIPASTI DI CARNE
- ANTIPASTI DI FORMAGGI
- ANTIPASTI DI PESCE
- ANTIPASTI UOVA E VERDURE



VIDEOLEZIONE CON LO CHEF

10 BUFFET & FINGER FOOD

- IL BUFFETT
- IL FINGER FOOD 1
- IL FINGER FOOD 2
- IL FINGER FOOD 3
- IL FINGER FOOD 4
- IL FINGER FOOD 5
- SALATI E SNACK 1
- SALATI E SNACK 2

1) LA TEORIA , (Lezioni, video-lezioni, e ricette)



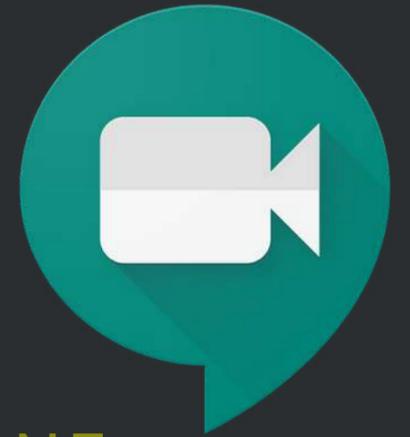
11 A IL MONDO DII PRIMI

- IL RAGU
- PRIMI AL SAPORE DI CAMPAGNA
- PRIMI AL SAPORE DI MARE
- L'AMATRICIANA
- ZUPPE E RISOTTI
- RICETTE VEGETARIANE

11 B IL MONDO DII PRIMI

- TUTTI I BRODI
- LA STORIA DELLA PASTA
- I PRIMI BASE CARNE
- I PRIMI BASE PESCE
- I PRIMI BASE VERDURE
- TIPI DI PASTA

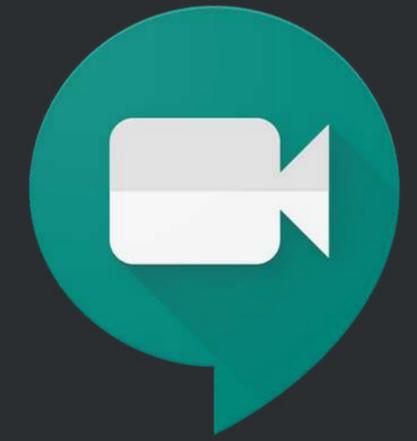
VIDEOLEZIONE CON LO CHEF



12 LA COTTURA DELLE CARNI (I SECONDI)

- IL BOLLITO
- IL BRASATO
- STUFARE E STUFATO
- L'ARROSTO
- LA FRITTURA
- CONOSCERE LA CARNE
- IL PESCE DEL MEDITERRANEO
- PULURE IL PESE

1) LA TEORIA , (Lezioni, video-lezioni, e ricette)



- ### 13 IL VINO E LE BEVANDE
- IL VINO AL RISTORANTE
 - CONSERVARE IL VINO IN BOTTIGLIA
 - IL VINO E GLI ABBINAMENTI
 - L'APERITIVO
 - LE BEVANDE

- ### 14 IL GLUTEN FREE
- LA DIAGNOSI DELLA CELIACHIA
 - DOVE TROVIAMO IL GLUTINE
 - GLI AMIDI
 - CELIACHIA:
 - IL VERO ED IL FALSO

VIDEOLEZIONE CON LO CHEF

- ### 15 DALLA CUCINA AL BAR
- IL RUOLO DEL BARMAN
 - FARE IL CAFFE'
 - IL LATTE
 - IL CAPPUCCINO
 - IL THE'
 - LO JOGURT
 - IL GELATO

IN OMAGGIO : COPIA CODICE MARCHESI

2) VIDEO – LESIONI in diretta LIVE (no registrate) con frequenza settimanale con lo CHEF CHRISTIAN CESARINI



L'ALLIEVO POTRA' PARTECIPARE ALLE LEZIONI SETTIMANALI, PER TUTTO IL PERIODO DELLA FASE TEORICA.

LE LEZIONI E LE ESERCITAZIONI HANNO LO SCOPO DI PREPARARE L'ALLIEVO ALLA FASE PRATICA (STAGE) E SOPRATTUTTO FORNIRE LE BASI ESSENZIALI DEL MERAVIGLIOSO MONDO DELLA CUCINA

3) PROGRAMMA PRATICO, STAGE nella tua città



4 MESI DI TIROCINIO (STAGE)

Il tirocinio formativo ha lo scopo di completare la preparazione al fianco di CHEF professionisti.

Si trascorreranno giornate di lavoro e si acquisiranno le seguenti competenze :

- Concetti e norme del lavoro in una brigata.
- La gestione, l'igiene, l'ottimizzazione degli spazi lavorativi.
- Conoscenza e preparazione delle materie prime.
- Le varie cotture dei cibi.
- La preparazione di antipasti e primi.
- Tecniche di preparazione dei secondi piatti.
- L'impiattamento e la presentazione dei piatti.
- Le sinergie tra la cucina ed il servizio.

STAGE NELLA TUA CITTA' : (GARANTITO ED ORGANIZZATO DA PIUITALIA)

4) RICONOSCIMENTI

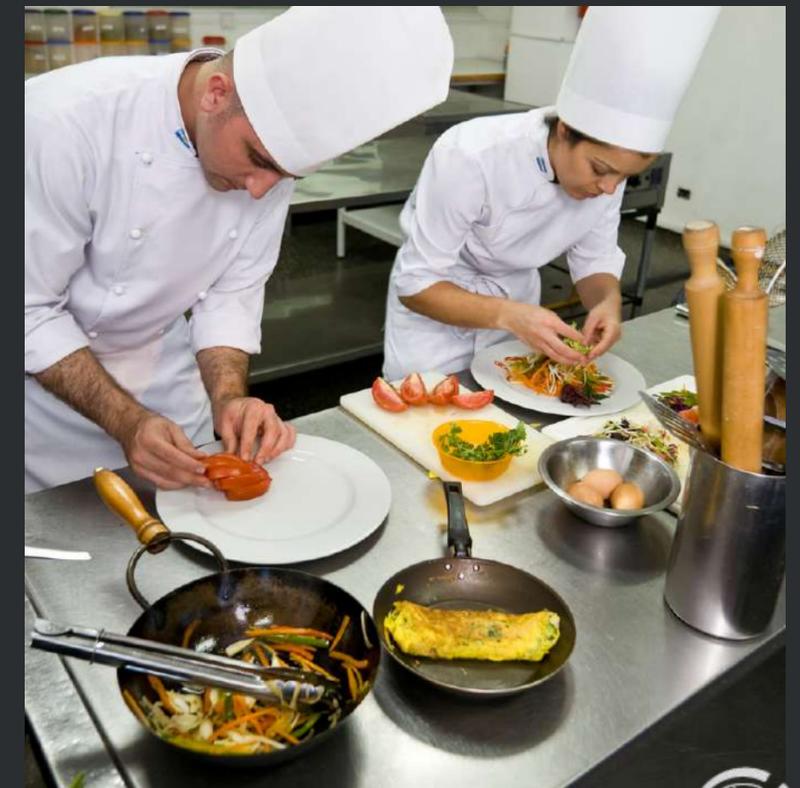
Si rilascia:



- Attestato di specializzazione (in lingua Italiana ed in lingua Inglese)
- Attestato di frequenza teorico/pratica.
- Attestato HACCP (se richiesto)
- Lettera di referenza PIUITALIA e laboratorio ospitante.
- Certificato acquisizione conoscenza :
(dell'igiene alimentare, igiene degli ambienti)

5) ASSISTENZA avviamento al lavoro

- Dopo il corso PIUITALIA costruirà per ciascun allievo un percorso personalizzato finalizzato alla ricerca di lavoro.
- Uno staff di esperti, ti seguirà per il tuo percorso di crescita, insomma i contatti tra PIUITALIA e l'allievo non si interrompono, continuano nel tempo con aggiornamenti sull'evoluzione della carriera e del mercato del lavoro.



6) SEMINARI di aggiornamento POST DIPLOMA

Con PIUTALIA non sarai più solo; dopo la tua specializzazione potrai chiedere di frequentare altri periodi di stage per migliorarti ancora. Inoltre PIUTALIA organizza ogni anno meeting di aggiornamento con Maestri nazionali ed internazionali, potrai partecipare per crescere professionalmente e rimanere in linea con i cambiamenti dei gusti, delle mode e delle nuove esigenze .



RISULTATI : il 92%

DAL 2013 > 2020 :

**DEGLI ISCRITTI HA TROVATO LAVORO
ENTRO 3 MESI DAL TERMINE DEL CORSO**

TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE,
MARKETING



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI FOOD



SILVANA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD





PIU
ITALIA
FORMAZIONE

ACCADEMIA MESTIERI ITALIANI

Sede Legale: Via Socrate N 16 – 05029 San Gemini – TR

Sede operativa: Via Sirolo N 24 – 61122 Pesaro – PU

Tel 0721580644 – 3925991479 www.lavoroecorsi.com

