



CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE COMPLETO

CUCINA E PASTICCERIA





CORSO PROFESSIONALE DI CUCINA

● DIRETTORE DIDATTICO

Chef Iside De Cesare

● DOCENTI

Le lezioni sono tenute dal Direttore Didattico e da chef professionisti di alto profilo

IL CORSO

- Corso a numero chiuso: 8 partecipanti
 - B2B tra allievi e docenti
 - 344 ore di lezioni pratiche e teoriche in 87 lezioni
 - Visite guidate

● DURATA

- 5 giorni a settimana
- Dal lunedì al venerdì
- Orario 9,30 – 18,00
- Inizio Corso: Lunedì 2 marzo
- Termine previsto: martedì 5 maggio

● ATTESTATI

- Attestato di frequenza al Corso di Cucina Professionale
- Attestato di frequenza al Corso La Pasticceria da
 - Ristorazione
 - Attestato HACCP

● COSTO

- Corso Completo Cucina + Pasticceria euro 5.500,00
- Corso di Cucina Professionale euro 4.500,00
- Corso La Pasticceria da Ristorazione euro 1.500,00

Acquistando il corso completo si ha un risparmio di euro 500,00

● DOTAZIONI

- Dispense
- Libro di testo
- 1 Divisa professionale completa
- Set coltelli professionali
- Tessera associazione IKA con sconti e agevolazioni

POSTI DISPONIBILI

8



ITALIAN KITCHEN ACADEMY

L'ACCADEMIA

Italian Kitchen Academy eroga corsi professionali di cucina a Roma ed è pensata per offrire a ogni singolo iscritto formazione, professionalità ed immediato inserimento nel mondo del lavoro. Il principale obiettivo di Italian Kitchen Academy è quello di formare in modo altamente qualificato gli aspiranti chef dando loro un bagaglio di conoscenze in grado di favorire l'ingresso nel mercato del lavoro.





IL CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE

OBIETTIVO PROFESSIONE | LAVORO IN CUCINA

Il corso di cucina professionale è articolato per coloro i quali intendono intraprendere la **professione di cuoco** ed è pensato per porre le fondamenta del lavoro all'interno di una cucina professionale. Acquisire basi, nozioni e tecniche per essere operativi essere pronti ad intraprendere questa professione fin da subito, questi sono i principali obiettivi del corso di cucina professionale diretto dalla Chef Iside De Cesare (1 stella Michelin).

DESTINATARI

- Aperto a tutti (senza limiti di età)
- Aspiranti chef

Il corso mira anche ad acquisire le competenze per svolgere in autonomia attività come:

- Chef a domicilio
- Ristoratori

Italian Kitchen Academy offre la possibilità di essere supportati al termine del corso e su richiesta attraverso consulenze per chi fosse interessato ad aprire una propria attività.

COSA TI VERRA' CHIESTO

Agli studenti verrà chiesto di svolgere il lavoro con assiduità, precisione e professionalità per affrontare il corso con un atteggiamento diligente e umile, elementi caratterizzanti della dimensione lavorativa all'interno di una brigata. L'allievo sarà messo nelle condizioni di operare nel settore in modo del tutto autonomo secondo le direttive dello chef.

COSA IMPARERAI

L'obiettivo sarà quello di acquisire le tecniche di taglio, di selezionare e manipolare correttamente le materie prime, apprendere nozioni e conoscenza delle tecniche di cottura così da sviluppare le competenze per realizzare correttamente un menù e lavorare in una cucina professionale.





CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE

UNA DIDATTICA SU MISURA

- Numero limitato di partecipanti
il corso prevede un massimo di 8 persone, questo permette agli Chef professionisti di concentrarsi sui partecipanti, coinvolgendoli attivamente nel corso della lezione.

Dato il numero ristretto dei partecipanti, il direttore didattico Iside De Cesare e i docenti, avranno modo di verificare l'apprendimento di ogni allievo non solo attraverso verifiche periodiche ma anche durante le lezioni stesse. Ecco perché gioca un ruolo fondamentale il rapporto che si instaura tra allievo e docente.

PERCORSO IN AULA

- Il corso ha una durata di circa 2 mesi.
- Un percorso intensivo con frequenza obbligatoria
- Tutti i giorni, dal lunedì al venerdì
- Dalle 9,30 alle 18,00
- La giornata sviluppa con una parte teorica e con molta pratica.

STAGE

- Il corso si conclude con un esame finale pratico e teorico.
Per gli allievi con un'età compresa tra i 18 e i 30 anni, è previsto uno stage presso una delle strutture selezionate dall'accademia e dal direttore didattico.





DOCENTI

Nata a Roma nel 1973, dopo aver conseguito la maturità scientifica, Iside De Cesare si iscrive ad ingegneria e contemporaneamente inizia a lavorare nelle cucine.

Appassionatasi all'ambiente culinario decide di interrompere gli studi di ingegneria per dedicare le proprie energie al mondo della ristorazione.

Così nel '96 approda al ristorante Agata e Romeo e l'anno successivo è la volta delle Colline Ciociare. Nel '98 alla Pergola del Rome Cavalieri e dopo due anni alla corte di **Heinz Beck** va in Romagna alla Frasca Di Castrocaro Terme.

Prosegue come chef in varie strutture ed alberghi e dal 2005, insieme al marito Romano Gordini, gestisce ed è chef del ristorante **La Parolina premiato con la stella Michelin** nel 2009.

Dal 2005 si dedica anche all'insegnamento di cucina e pasticceria in varie scuole.

Chef emergente per la guida del Touring 2008 e della guida di Identità Golose nel 2010. | Vincitrice Imaf chef cup2014 | Fa parte del progetto Atelier des Grandes Dames di Veuve Clicquot.



● DIREZIONE DIDATTICA
chef **Iside De Cesare**



DOCENTI

Le lezioni sono tenute da **chef e docenti** di elevato profilo:

- Iside De Cesare (chef, pastry chef)
- Fabrizio Leggiero (chef)
- Andrea Golino (chef)
- Stefania Scanavino (chef)
- Andrea Dolciotti (chef)
- Cristiano Catapano (chef)
- Fabio Pecelli (chef)
- Simone Ballicu (chef)
- Dino De Bellis (chef)
- Mirko Moglioni (chef)
- Marta Cerbino (chef)
- Rossella Ruberto (chef)
- Piero Palanti (sommelier dell'olio)
- Barbara Nocco (sommelier)
- Daniele De Santi (pastry chef)
- Salvo Leanza (pastry chef)
- Andrea De Bellis (pastry chef)
- Francesca Minnella (pastry chef)
- Renee Abou Jaoudé (pastry chef)

Ogni corso prevede a presenza di **chef stellati**. Tra questi:

- Sandro e Maurizio Serva (La Trota **)
- Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo *)
- Daniele Usai (Il Tino *)
- Francesco Apreda (Idyllo by Apreda *)
- Massimo Viglietti
- Ciro Scamardella (Pipero*)
- Giulio Terrinoni (Per Me*)





DOCENTI





PROGRAMMA

LA DIDATTICA

Il corso, concepito come vere e proprie giornate di lavoro, si articola in 344 ore di lezioni teoriche e pratiche nelle quali si potranno apprendere le basi della cucina e della pasticceria, le tecniche più moderne ma anche il rispetto delle materie prime e delle gerarchie. Italian Kitchen Academy accoglie un massimo di 8 studenti, questo consente di seguire i ragazzi in un'ottica il più possibile one to one, di avere ognuno una postazione attrezzata individuale e di vivere l'esperienza di una vera brigata.





PROGRAMMA DEL CORSO DI CUCINA

MODULO 1

- Tagli | Tecniche | Metodi di cottura
- Stagionalità | Tipologia | Conservazione
- Igiene e sicurezza alimentare – HACCP
- Strumenti di lavoro
- Grassi
- Latticini
- Fondi e brodi
- Salse
- Uova
- Verdure
- Erbe spontanee e aromatiche fresche e secche, spezie
- Legumi
- Cereali
- Cucina vegetariana e vegana
- Intolleranze e celiachia





PROGRAMMA DEL CORSO DI CUCINA

MODULO 2

- Riso
- Pasta secca
- Pasta all'acqua e gnocchi
- Pasta all'uovo
- Paste ripiene
- Paste gratinate e le crespelle

MODULO 3

- Carne: Classificazione | macellazione | frollatura e tagli
- Tecniche di cottura tradizionali e moderne
- Pulizia | preparazione | lavorazione
 - Carni bovine
 - Carni suine
 - Carni avicole
 - Carni ovine
 - Selvaggina pelo e piuma pulizia
 - Quinto quarto





PROGRAMMA DEL CORSO DI CUCINA

MODULO 4

Pulizia | preparazione | lavorazione

- Pesci di acqua dolce
- Pesci di mare
- Molluschi e crostacei
- Baccalà
- Marinature

MODULO 5

- Cucina regionale del nord Italia
- Cucina regionale del centro Italia
- Cucina regionale del sud Italia
- Cucina internazionale
- Food cost
- Olio
- Abbinamento cibo-vino
- Panificazione da ristorazione
- Foie gras

ATTIVITA' COLLATERALI

Con il fine di approfondire la conoscenza delle materie prime e delle diverse lavorazioni, sono previste dal piano didattico delle visite guidate esterne.





LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

Gli allievi apprenderanno le **basi della pasticceria** attraverso un percorso teorico e pratico che gli metterà nelle condizioni di un pronto inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre avranno la possibilità di applicare le competenze acquisite durante il corso al fine di essere autonomi nella realizzazione di **dessert al piatto** e potranno affinare alcuni aspetti importanti tra cui: produzione, gusto, estetica, impiattamento.

● 22 lezioni

● 88 ore di lezioni pratiche/teoriche





PROGRAMMA DEL CORSO DI PASTICCERIA

TEMI DEL CORSO

- Lievitati in pasticceria
- Impasti base
- Frolla
- Sfoglia
- Masse montate
- Pasta bignè
- Creme
- Dolci al cucchiaio
- Semifreddi
- Cioccolato: Tecniche di base di lavorazione del cioccolato
- Piccola pasticceria e biscotteria
- Dessert al piatto





STAGE

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

- **Stage** giovani tra 18 e 30 anni
- **Durata** 6 mesi

Lo stage rappresenta una fase successiva al programma didattico, **un'importante occasione di formazione professionale e di primo contatto con il mondo del lavoro**. Gli studenti con un'età compresa tra i 18 e i 30 anni, avranno la possibilità di accedere a un periodo di stage in una struttura selezionata in accordo tra Italian Kitchen Academy, chef Iside De Cesare e il suo corpo docenti attraverso la segnalazione dell'allievo verso la struttura scelta in base alle caratteristiche del singolo. Il percorso di stage può essere attivato attraverso diverse formule (es. Garanzia Giovani, ecc) o accordo privato stipulato direttamente con l'azienda. I più meritevoli saranno **seguiti professionalmente da Italian Kitchen Academy anche al termine del corso**, agevolando i contatti con il mondo del lavoro.

NETWORK

Italian Kitchen Academy si avvale di un network importante di addetti al settore, ristoranti, laboratori professionali, strutture alberghiere e professionisti che intendono dare il loro prezioso contributo attraverso l'inserimento degli studenti nelle diverse strutture.

CHEF

Tra gli **chef** che negli anni hanno accolto i ragazzi che hanno frequentato il corso ci sono nomi del calibro di Francesco Aprea chef di Imago – Hassler (1 stella Michelin), Giulio Terrinoni chef di Per Me (1 stella Michelin), chef Felix Lo Basso (1 stella Michelin), Daniele Usai chef del Tino (1 stella Michelin), Nicola Fossaceca chef di Al Metrò (1 stella Michelin), Davide Del Duca chef di Osteria Fernanda, Stefano Marzetti chef di Mirabelle (1 stella Michelin), Adriano Baldassarre chef di Tordomatto (1 stella Michelin), Alba Esteve Ruiz chef di Marzapane ed altri ancora.



STAGE

RICONOSCIMENTI

Attestato di frequenza al Corso di Cucina Professionale

Attestato di frequenza al Corso Professionale: La Pasticceria da Ristorazione

Attestato HACCP, obbligatorio per svolgere le professioni in ambito alimentare.

MATERIALI IN DOTAZIONE

Dispense

Libro di testo

1 Divisa (cappello, giacca, pantalone, grembiule e scarpe)

Set 5 coltelli

Tessera associazione IKA che riserverà sconti e agevolazioni presso i partner della scuola.





SEDE

SEDE DEL CORSO

I corsi hanno luogo presso la sede della Italian Kitchen Academy, a due passi da Fontana di Trevi in Vicolo Scavolino, 64a - 00187 Roma (Metro Barberini).

POSTAZIONI

Il Corso di Cucina Professionale è a numero chiuso e prevede una presenza massima di 8 persone.
Le postazioni sono complete di tutte le dotazioni necessarie per lo svolgimento teorico e pratico delle lezioni.





COSTI

COSTO

Corso Completo euro 5.500,00

MODALITA' DI PAGAMENTO

- 1 rata euro 500,00 al momento dell'iscrizione
- 2 rata euro 1.250,00 da versare entro l'inizio del corso, il 2/03
- 3 rata euro 1.250,00 da versare entro il 20/03
- 4 rata euro 1.250,00 da versare entro il 6/04
- 5 rata euro 1.250,00 da versare entro il 20/04

- Pagamento accettato: bonifico, carte di credito e bancomat, assegno, contanti.

AMMISSIONE AL CORSO

- Il corso è aperto a tutti. Per candidarsi è necessario contattare l'accademia all'indirizzo email info@italiankitchenacademy.com oppure chiamando al numero +39 06 69 91 113.





ITALIAN
KITCHEN
ACADEMY

Vicolo Scavolino 64A

00187 Roma

Tel. +39 06 6991113

info@italiankitchenacademy.com

