



Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 21001



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Tratto - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE |

★ Empoli (FI)

★ Roma

★ Milano

★ Bologna

★ Genova

★ Lecce

L'Accademia Italiana Chef è un ente formativo accreditato, con i seguenti riconoscimenti e partnership:

- Standards Internazionali
- Certificata Sistema di Qualità [UNI-ISO 9001:2015](#) e [UNI-ISO 21001:2018](#)
- Scuola ufficiale Associazione Professionale Cuochi Italiani.

SCHEDA TECNICA CORSO DI CHEF PROFESSIONISTA A ROMA

Nuovo Corso di Chef Professionista
LA FORMAZIONE PER UNA CARRIERA DI SUCCESSO!

■ TITOLI E CERTIFICATI

Diploma di Chef Professionista Accademia Italiana Chef.

■ LA CERTEZZA DI UNA FORMAZIONE QUALIFICATA

L'Accademia Italiana Chef, oltre alla **Certificazione di Qualità ISO 9001:2015**, è la prima agenzia formativa in Italia ad aver ricevuto la **CERTIFICAZIONE EUROPEA ISO 21001:2018** per la **"Progettazione ed erogazione di corsi di formazione in ambito culinario"**.

■ DESTINATARI

Il corso è rivolto ai **già professionisti** che intendono implementare le proprie conoscenze e capacità, qualificando le proprie competenze. Il corso fornisce gli strumenti per **una carriera professionale di successo con la mansione di Chef** ed inserirsi con successo all'interno di **strutture ristorative importanti e qualificate**. Lo Chef apprenderà tutte le nozioni ed i segreti del mestiere, frutto di una lunga esperienza, tramite pratica diretta.

■ OBIETTIVI DEL CORSO

Fornire tutte le basi professionali del lavoro come Chef. Questo include non solo la **preparazione di piatti esclusivi** ma anche un nuovo **livello di pensiero ed organizzazione**, una nuova e spiccata abilità in quanto **Team Leader**. **Gli argomenti del corso sono molti ed esclusivamente di livello avanzato**; trattano in modo esauriente i soggetti in uno studiato equilibrio tra teoria e pratica. Obiettivo del corso è quello di dare ad ogni singolo soggetto la competenza e le **tecniche avanzate dell'arte ristorativa**, dalla preparazione dei piatti alle specifiche competenze essenziali per arrivare ad una ristorazione di successo: **management, marketing, individualizzazione del target, brand position, organizzazione di sala e cucina, lavorare in team, risorse umane, comunicazione**.

■ ABILITA' E COMPETENZE CERTIFICATE

Al superamento dell'esame finale, il neo Chef Professionista verrà inserito, con la relativa qualifica, all'interno del nascente **Registro Internazionale dei Professionisti in Cucina Italiana**, in linea con il progetto [ESCO](#) della Comunità Europea. Le **abilità e competenze** apprese nel corso verranno singolarmente **validate e certificate**. **Suggeriamo agli aspiranti Chef di leggere con attenzione il corposo programma formativo che si trova nella parte bassa di questa scheda.**



■ NUMERO DI PARTECIPANTI

Max 20 per ogni sessione del corso.

■ DURATA

L'intero percorso ha una durata di **1 mese e 1/2 circa**. I **14 moduli** di formazione sono impegnativi e vengono svolti in **7 giornate in full time**. Il corso si rivolge ai già professionisti, per tanto **la frequenza è stabilita in 1 giorno a settimana**. Questo permette la frequenza a chi lavora e inoltre l'allievo ha modo di sperimentare quanto imparato tra un incontro e l'altro.

■ ORARI DEL CORSO

– **ROMA**, 1 Day in Full Time

Le lezioni accademiche si svolgono **dalle 09:30 alle 18:00** (pasto veloce offerto all'interno dell'Accademia) per un totale di **7 incontri** (l'orario può essere superiore in alcune lezioni, a causa di alcuni tipi di preparazioni che necessitano un maggiore tempo).

IL CORSO DI PROFESSIONALE DI CHEF IN DETTAGLIO

COMPLETO E IN LINEA CON LE DIRETTIVE EUROPEE

A) CONOSCENZA

Lo studente dovrà studiare i **manuali di formazione didattica** esclusivi dell'Accademia. Lo studio può essere fatto liberamente a casa (L'Executive Chef è sempre a disposizione per chiarimenti e domande).

B) COMPETENZA

Lo studente deve partecipare con successo ai **14 moduli di formazione teorica ma soprattutto pratica** all'interno dell'aula accademica. Sussiste l'obbligo di frequenza dell'80% delle lezioni. Le lezioni eventualmente perse si possono recuperare previa richiesta e disponibilità delle singole sedi.

C) PRATICA

Ogni studente, all'interno dei moduli accademici deve affrontare con successo una serie di prove pratiche, che riguarderanno **anche i concetti chiave** di competenza della professione dello Chef, **dimostrando di aver compreso e di poter applicare la teoria e la pratica alla propria attività lavorativa**.

D) REALE ABILITA' VERIFICATA

Ogni studente deve superare l'Esame Teorico e Pratico che è effettuabile solo come parte finale del percorso formativo. Gli esami saranno valutati da una Commissione esterna di Esperti con una votazione da 1 a 100% con lode. Il Diploma verrà rilasciato solamente se lo studente riceverà un voto superiore al 70%.

N.B. In caso di non superamento dell'esame il Direttore Didattico creerà un programma aggiuntivo ad hoc per permettere all'allievo di raggiungere gli standard richiesti per il diploma: il programma aggiuntivo non ha costi supplementari, **l'obiettivo è quello di creare veri professionisti**.

N.B. Tutti gli esami saranno svolti nella Sede Centrale di Empoli davanti ad una Commissione di Esperti.



Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 21001



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Traffo - 50023 Empoli - FI - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE |

★ Empoli (FI)

★ Roma

★ Milano

★ Bologna

★ Genova ★ Lecce

UN PERCORSO AVANZATO E QUALIFICANTE

I **moduli formativi accademici** sono strutturati secondo un format equilibrato tra teoria e pratica. L'allievo scoprirà che **il punto di vista di uno Chef Professionista** differisce molto da quello di un cuoco di brigata o da quello di uno Chef autodidatta. **In una brigata di ristorante**, oltre all'aspetto organolettico, esistono molteplici altri elementi da prendere in considerazione che variano di conseguenza la scelta degli ingredienti, gli strumenti da utilizzare, l'organizzazione, le metodologie di preparazione, i tempi, le dinamiche di lavoro in team.

Un percorso affascinante, **impegnativo** e ricco di miglioramenti personali.

MODULO 1 Professionismo nella Ristorazione

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 1

– Il Codice dello Chef

I punti chiave, tratti da oltre 500 anni di storia, che se violati riducono l'immagine e l'economia del professionista. Come il codice determina il successo dello Chef.

Esercitazione pratica: l'applicazione del codice.

– La prima chiave del professionismo

Come avere il corretto punto di vista per un costante miglioramento della propria capacità come Chef.

Esercitazione pratica: applicazione della chiave per raggiungere il successo.

Parte B: La prima forma di Hospitality

– Chef e Panificazione

I prodotti Panificati nella Ristorazione, ovvero il "Giusto Pane" come primario simbolo di Accoglienza.

Esercitazione pratica: come creare il proprio "Bread Brand", realizzazione di focacce, pane, panini e altri prodotti panificati in Chef Style.

MODULO 2 Direzione e Italian Style

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 2

– La capacità di dirigere e controllare il personale

Il fondamento che consente di guidare gli eventi e le persone verso le proprie mete. Come applicare le direttive al proprio ambiente di lavoro.

Esercitazione pratica: dirigere consapevolmente.

– La Conoscenza come perno della Creatività

Gli ambiti e i settori che uno Chef deve conoscere, le tecniche e le abilità che deve padroneggiare per poter operare in totale serenità creativa. Studio dei canali conoscitivi nel mondo ristorativo.

Esercitazione pratica: riconoscere e scovare ingredienti e metodi.

Parte B: La variazione crea innovazione

– Cucina Tradizionale Rivisitata

Come effettuare un'abile e sapiente rielaborazione di piatti classici in Chef Style. Come sfruttare le molteplici filosofie di pensiero per essere innovativi attraverso le variazioni, con la focalizzazione degli eccessi da evitare.

Esercitazione pratica: realizzare con armonia variazioni di Amatriciana, Pesto, Parmigiana, Carbonara, I Tortelloni, Caprese e Trippa.



MODULO 3 Accoglienza e Fidelizzazione

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 3

– Il Motore della qualità del servizio

Il Fattore Primario per ottenere e mantenere elevata la qualità della filiera e ottenere una ristorazione di successo.

Esercitazione pratica: come applicare correttamente il Fattore Primario.

– Fidelizzazione dei clienti

Lo studio approfondito dei “Magnifici 5”, ovvero gli strumenti che hanno portato al successo tutti gli chef di fama e stellati, gli stessi che permettono una corretta e costante fidelizzazione della clientela.

Esercitazione pratica: come applicare i “Magnifici 5”.

Parte B: Cominciare innovando

– Il Finger Food dello Chef

Approfondimento sul Finger Food e sulle sue innumerevoli potenzialità e vantaggi, le sue regole e gli strumenti adeguati per un effetto multisensoriale ed estremamente accattivante.

Esercitazione pratica: produrre il Finger di Successo e il Finger Food d'Autore.

MODULO 4 Marketing Ristorativo Territoriale e Internazionale

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 4

– Marketing e Cultura in cucina

Approfondimento culturale sulle tradizioni nel settore ristorativo; Come utilizzarle applicando il Marketing Ristorativo.

– Marketing Territoriale

Come cogliere l'essenza della propria territorialità e sfruttarla a vantaggio dell'immagine. L'utilizzo della territorialità come spunto per creazioni esclusive in Chef Style.

– Ricerca degli ingredienti

Studio della ricercatezza degli ingredienti in relazione al proprio brand; Come ottenere un posizionamento di vantaggio sui competitors.

Esercitazione pratica: come applicare correttamente il Marketing Territoriale Ristorativo.

Parte B: L'internazionalità come spunto creativo

– L'utilizzo della cucina Asiatica

Come comprendere e sfruttare l'influenza della cucina asiatica e l'utilizzo delle salse per la realizzazione di piatti innovativi dal sapore fusion.

– Il Sushi

La rapida scalata di successo del Sushi con analisi del Sushi Giapponese e del Sushi creativo.

Esercitazione pratica: produrre elementi culinari dal fascino e sapore fusion.

MODULO 5 L'evoluzione delle tecniche in cucina

Parte A: Al passo con i tempi

– Le nuove tecnologie

Studio degli strumenti disponibili sul mercato che favoriscono il lavoro dello Chef, le nuove/vecchie tecniche di lavorazione che creano “moda”, prodotti ed elementi che favoriscono l'innovazione in cucina.



Parte B: Migliorare il gusto

– La cultura del sapore

Alcuni metodi di preparazione alternativi che producono risultati eccellenti in termini di sapidità, morbidezza e gradevolezza multisensoriale. Esercitazione pratica: cotture in basse temperature, cotture sotto vuoto, le marinature, le frollature delle carni.

MODULO 6 Stelle nel piatto

PARTE A: PRODURRE PIATTI STELLATI – Sez. 1

– L'esperienza di un grande piatto

Per acquisire le stelle Michelin occorre l'allineamento di una serie di fattori, anche indipendenti dalle qualità delle pietanze. Ma l'accuratezza e qualità del piatto ha comunque un ruolo vitale in questa valutazione. Scopriamo la nuova frontiera dello Chef: le regole per produrre Piatti Stellati.

PARTE B: PRODURRE PIATTI STELLATI – Sez. 2

– Studiare l'eccellenza

Diamo un sguardo approfondito ai piatti che hanno ricevuto premi e stelle. Sveliamo i Segreti, le Logiche degli abbinamenti e preparazioni di alcuni "Piatti Stellati".

Esercitazione pratica: la riproduzione di alcuni "Piatti Stellati".

MODULO 7 Stelle in cucina

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 5

– Il comando e le sue regole

La Leadership nella figura dello Chef e come conquistare la posizione all'interno della brigata.

Esercitazione Pratica: applicazione della leadership

– Conoscenza dei ruoli

Approfondimento e studio dell'organigramma ristorativo per ottenere un assetto di successo.

Esercitazione Pratica: la creazione dell'organigramma ristorativo.

PARTE B: PRODURRE PIATTI STELLATI – Sez. 3

– I Prodotti in stratificazione

Come incidere con piatti d'Autore e l'uso della stratificazione per una creazione di livello stellato. La cura dei secondi per la composizione perfetta: Il Croccante, la Mousse, il Morbido e Croccante.

Esercitazione pratica: creazione di prodotti stratificati ad effetto.

MODULO 8 Organizzazione e Customizzazione

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 6

– Lavorare in Team

Studio della terminologia e del Codice del lavorare in Team, le regole inviolabili.

Esercitazione pratica: team building.

– Il mantenimento della qualità

Come creare "Lo Standard" e come inserirlo nella produzione.

Esercitazione pratica: Come sviluppare le Chek list.



Parte B: Piatti da Intolleranze

– Una nicchia di clientela sempre più ampia

I Primi ed i Secondi per i clienti affetti da intolleranze alimentari con lo studio delle varie Intolleranze Alimentari; Come creare Piatti da Chef pur rispettando le regole per le intolleranze alimentari.

Esercitazione pratica: la preparazione di primi e secondi per intolleranze alimentari.

MODULO 9 Efficienza e Brand Vegetariano

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 7

– Creare un ambiente efficiente

L'organizzazione delle aree di lavoro e della strumentazione che consente un uso razionale e un notevole risparmio di energie. Come creare e mantenere l'ordine ideale nella cucina, nella dispensa. Controllo e ordine nei compiti assegnati e nei flussi all'interno della cucina. Considerazioni pratiche sullo stoccaggio delle merci.

Esercitazione pratica: la creazione di linee produttive

– Il giusto grado di forza

Studio del binomio "Decisione e Creazione" nel lavoro di Chef.

Esercitazione pratica: Come mantenersi stabili verso gli obiettivi.

PARTE B – Piatti Vegetariani

– Il gusto verde

Analisi del Brand Vegetariano, come produrre piatti d'Autore ed integrarli ad arte in varie tipologie di menù.

Esercitazione pratica: concepire e preparare primi e secondi piatti vegetariani in Chef Style.

MODULO 10 Un menù di successo

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 8

– Management e marketing ristorativo

Studio dello sviluppo del marketing nella ristorazione di oggi con l'analisi degli elementi primari per creare una pianificazione strategica tra acquisti/menù/comunicazione.

Esercitazione pratica: lo sviluppo di una Pianificazione Strategica di successo.

– La Comunicazione nella ristorazione

Studio della Terminologia maggiormente idonea da utilizzare per la comunicazione dello Chef attraverso il linguaggio del Menù, del Piatto, Verbale e attraverso i Canali di comunicazione.

Esercitazione pratica: creare un coerente flusso di comunicazione.

PARTE B: Dessert al Cucchiaino

– Tecniche di Pasticceria in applicazione nella ristorazione

Il Posizionamento del "Dessert Brand" all'interno del ristorante, studio approfondito delle tecniche di creazione di Dessert Monoporzione e Mignon.

Esercitazione pratica: realizzazione delle Mousse, Semifreddi, Gli Stratificati, I Glassati, i Ripieni.



MODULO 11 Food Cost intelligente e Solvibilità

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 9

– I segreti del Food Cost

Studio del Food Cost e degli elementi che concorrono a determinarne la consistenza. Il Food Cost in relazione al Management.

Esercitazione pratica: di come applicare il Food Cost per ottenere una ristorazione di successo.

Parte B: Come dare qualità rimanendo solvibili

– La scelta strategica degli ingredienti in applicazione al Menù

Le buone regole della scelta degli ingredienti, scelta dei fornitori e stoccaggio. Le regole della scelta dei Piatti del Menù in relazione ad ingredienti, stoccaggio e food cost.

Esercitazione pratica: come creare un menù di successo e “sostenibile”.

MODULO 12 Creatività ed Estetica

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 10

– Elevare il proprio grado di Creatività

Studio delle Regole essenziali che consentono di avere libertà e certezza nelle proprie idee e creazioni.

Esercitazione pratica: sviluppare la Capacità di Creazione.

Parte B – Impiattare da Chef

– Estetica e armoniche multisensoriali

Studio dell'armonia dei colori e delle forme, come concepirle e come realizzarle. Le regole dell'impattamento.

Esercitazione pratica: come disegnare, dipingere e scolpire nel piatto.

MODULO 13 Il piatto come esperienza

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 11

– Le componenti del Gusto

Analisi e studio delle regole legate al gusto, l'abbinamento dei sapori, lo studio del contrasto dolce/salato, grasso/secco, contrasto acido/morbido.

– GM (Give More) Dare di più

Strategie di successo per conquistare la propria clientela, il Fattore GM in relazione al proprio successo personale.

Esercitazione pratica: come ottenere longevità della propria Carriera.

Parte B: Guidare verso l'esperienza culinaria

– Accompagnamenti di Alta Cucina nei Primi e Secondi

Come produrre Piatti da Chef in Gusto ed Estetica sfruttando i contrasti.

Esercitazione pratica: piatti con Mousse in Contrasto, piatti con le riduzioni, piatti con le creme.



MODULO 14 Una figura professionale complessa e completa

Parte A: I fondamentali dello Chef – Sez. 12

– Personalità e longevità della professione

Come accrescere costantemente le proprie abilità e rendersi indispensabili. Come consolidare la propria posizione ed accrescere il proprio prestigio. Come raggiungere il successo nel ruolo di Chef.

Esercitazione pratica: la costruzione di uno stile.

Parte B: Un vestito su misura

– Riepilogo del Corso

Fase finale del Corso con ripasso di tutti i punti chiave e di come questi formino una figura abile, competente e capace di avere successo come Chef nella ristorazione nazionale ed internazionale. Relazione frontale tra studente e docente.

I REQUISITI PER PARTECIPARE AL CORSO

Al corso non verranno ammessi neofiti o amatori: le tematiche sono di livello avanzato e l'allievo senza esperienza o nozioni non potrebbe ottenere il giusto risultato.

Per partecipare deve essere presente almeno UNO (1) dei seguenti requisiti:

A) Essere Diplomato del Corso di Cuoco Professionista Accademia Italiana Chef.

B) Essere Diplomato di un corso professionale di cuoco/chef di un'altra scuola, pubblica o privata. Saranno ritenuti validi solo i Diplomi di corsi che contengono Teoria, Pratica e Tirocinio Curriculare o Formativo. Senza questi 3 elementi il corso non può essere ritenuto professionale bensì amatoriale.

C) Aver ottenuto un diploma/attestato minore (senza tirocinio o solo pratico) ed aver lavorato professionalmente con la mansione di cuoco/chef per un periodo non inferiore ai 2 anni.

D) Non avere alcun attestato ma aver lavorato professionalmente con la mansione di cuoco/chef per un periodo non inferiore ai 3 anni.

I corsi sono a numero chiuso per garantire la qualità della formazione. [Controlla il calendario corsi e i posti rimanenti.](#)

IL COSTO? UN INVESTIMENTO PER IL TUO LAVORO

Il Corso di Chef Professionista ha un costo **paritario alla paga di un mese e 1/2 da professionista in un qualsiasi ristorante di medio livello: € 2.650,00, iva inclusa.**

Comprende: ♦ le lezioni accademiche ♦ l'uso di tutti i materiali e ingredienti usati nelle lezioni ♦ il kit composto da giacca+cappello e manuali didattici professionali ♦ tutoraggio durante tutto il percorso formativo ♦ l'Esame finale.

In pratica tutto quello che serve: NON E' PREVISTA ALCUNA SPESA EXTRA. Eventuali spese di trasporto, vitto e alloggio sono a carico dell'allievo.

MODALITA' DI PAGAMENTO: Acconto all'iscrizione di € 500,00 – € 2.150,00 all'inizio del corso.

Per i **residenti all'estero** la modalità di pagamento è: 50% del costo totale al momento dell'iscrizione e il restante 50% all'inizio del corso.

FAI OGGI IL PRIMO PASSO VERSO UNA CARRIERA CREATIVA DI SUCCESSO

CONTATTA LA SEGRETERIA

ROMA roma.accademiaitalianachef.com

Segreteria 334.3930015