

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

MODENA – 29 GENNAIO 2019



L'operatore della ristorazione è una figura completa in grado di preparare e servire i pasti secondo modalità ed indicazioni prestabilite, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, sia all'interno della cucina che nel servizio di sala. La particolarità di questa iniziativa riguarda la formazione di una figura professionale orientata, nello specifico, ad una ristorazione legata al territorio e all'enogastronomia, con un occhio di riguardo per quanto concerne la cucina vegana e delle intolleranze alimentari.

DURATA E FREQUENZA:

Il corso ha una durata di 300 ore, e si svolgerà in orario diurno, (180 di aula e laboratorio pratico e 120 di stage presso attività ristorative associate a Confcommercio che permetteranno agli allievi di crescere e integrare le conoscenze acquisite in aula ed essere introdotti direttamente nel mondo del lavoro).

PIANO DIDATTICO:

- LE BASI, SALSE E FONDI
- LE VERDURE
- LE COTTURE
- GLI ANTIPASTI
- I PRIMI PIATTI: PASTA ALL'UOVO
- I PRIMI PIATTI : MINESTRE, ZUPPE, RISOTTI
- PESCE E FRUTTI DI MARE
- LE CARNI E I LORO TAGLI
- LA CUCINA VEGANA, VEGETARIANA
- LA PANIFICAZIONE NELLA RISTORAZIONE
- I DESSERTS PER LA RISTORAZIONE
- IL GELATO GASTRONOMICO

REQUISITI DI ISCRIZIONE

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

DOCENTI

La direzione didattica è assegnata a :

Francesco Esposito Chef professionista dal 1984 da quando ha frequentato l'istituto alberghiero , per diversi anni collabora con prestigiose strutture ricettive in riviera e Europa. Numerose esperienze con Casa Italia , gestione area ospitality con la F.I.S.I , spiccata predisposizione e esperienza nella cucina di mare e nella conoscenza delle principali specie ittiche. Dal 1995 docente di cucina presso diversi istituti alberghieri e scuole di cucina, impegnato continuamente anche come consulente nella ristorazione a 360°.

Assieme a Francesco Esposito lavoreranno nella realizzazione del corso importanti professionisti operanti nel settore della ristorazione :

LUCA MARCHINI chef Ristorante “l'erba del re”

BARBARA SCHIATTI chef vegetariana

TIZIANA SIMONINI dietista, nutrizionista

BARBARA BRANDOLI sommelier

FORTUNATO ZAGARIA maestro gelatiere

ADELMO ALBERGHINI macellaio

LUCA BALBONI pasticciere e chef consulente

RINA POLETTI sfoglina

ALESSIA MORABITO chef

VITTORIO NOVANI chef Ristorante “Iodio Puro”

ROBERTO CARCANGIU chef, presidente APCI

GUIDO FERRARI esperto panificazione

ATTESTATO

Al termine del progetto previo superamento delle prove previste sarà rilasciato un Certificato di competenze (ai sensi della DGR 739/2013) relativamente alle unità di competenza UC 1 – trattamento delle materie prime e all'UC 2 - preparazione dei pasti.

COSTO

€ 2.000,00 (4 rate da € 500,00)

La quota d'iscrizione comprende:

1 grembiule con logo della scuola + giacca
1 cappello
Materiale didattico

SEDE DEL CORSO

Laboratorio Modena con gusto
Via Piave, 125-41121 Modena

CONTATTI

Debora Zanolì

Tel. +39 059.7364350

info@iscom-modena.it www.modenacongusto.it

