



Corso Accademico Post - diploma

European Bachelor of culinary art

*Ente di
Certificazione europea*



E. A. B. H. E. S.

Il corso Accademico Post-diploma di Coquis è l'unico Bachelor Degree con riconoscimento europeo della capitale.

Un percorso triennale che ha come scopo quello di formare un profilo capace di inserirsi nel contesto ristorativo con abilità teorico-pratiche oltre che manageriali in Scienza e Arte Culinaria, inoltre il profilo acquisisce competenze tecniche e scientifiche richieste ad un cuoco esperto.

Obiettivo del corso

Lavorare nelle cucine dei migliori ristoranti e nel settore ricerca della ristorazione aspirando alle seguenti figure:

- Executive Chef
- Consulente Food
- F&B Manager
- Ristoratore-cuoco
- Controller del settore ristorazione
- Rappresentante aziende alimentari
- Esperto in ricerca e sviluppo preparazioni food
- Insegnante di Scienza e Arte Culinaria in scuole private

Lo studente grazie al percorso di studi, apprende le basi scientifiche dell'alimentazione e la storia della cucina italiana, europea e internazionale combinando il sapere alla scienza in modo interdisciplinare. Le materie di studio sono: microbiologia, chimica, biochimica, scienze della nutrizione, ma anche storia, antropologia e sociologia del cibo, tecnologia alimentare, gastronomia molecolare, analisi sensoriale ed enologia sperimentando anche i processi di sviluppo, produzione e valutazione dei nuovi alimenti; si esaminano le cause e la prevenzione delle malattie di origine alimentare; si apprendono metodi per valutazioni microbiologiche e chimiche; le preparazioni sono studiate controllando i processi culinari per prevenire il degrado della qualità.

Le materie teoriche sono sviluppate praticamente con dimostrazioni nel laboratorio culinario, che costituiscono circa i 2/3 delle ore del corso.

Al termine della triennale è previsto uno stage di circa 3 mesi in importanti aziende del settore selezionate dal circuito Coquis.

Perché scegliere di studiare da COQUIS ?

1° Una scuola di eccellenza – Coquis insegna scienza e arte culinaria. È una delle migliori scuole italiane che permette agli studenti Coquis, grazie alle competenze sviluppate, di inserirsi nel mondo del lavoro entro un anno dal diploma.

2° Accreditamento – Coquis è riconosciuta come agenzia formativa dalla Provincia di Roma ed è accreditata per i corsi accademici in base alle linee guida europee “Bologna Compliance”.

3° Reputazione – Studiare da Coquis significa laurearsi in una delle migliori scuole italiane del settore, certamente tra le più qualificate e strutturate.

4° Curriculum di studi – L’offerta didattica di Coquis ha standard internazionali e ciò permette agli studenti di poter decidere di perseguire gli studi in altre scuole del mondo, con la certezza di convalidare i riconoscimenti ricevuti.

5° Inserimento dello studente nel mondo dell’Alta Cucina – Gli allievi hanno la possibilità di essere inseriti in contesti ristorativi utili ad ampliare il loro bagaglio di esperienze pratiche, come ad esempio: eventi, concorsi, stage in importanti ristoranti e agenzie di ristorazione per entrare in contatto diretto con l’universo professionale di un settore in netta crescita: l’alta ristorazione italiana.

6° Multiculturalità – Sono molti all’interno dell’Ateneo, gli studenti provenienti da altri paesi europei ed extraeuropei. Studiare da Coquis significa conoscere e confrontarsi con altre culture, al fine di arricchire la propria esperienza, nella certezza che Roma e l’Italia sono capitali della ristorazione apprezzate in tutto il mondo.

7° Roma – Coquis è a Roma, patria dell’Alta Ristorazione. Studiare nella capitale è un sogno che si avvera! L’Ateneo è situata a due passi dal Centro Città, presso Ponte Milvio, sulla via Flaminia. Raggiungerla è facile.

8° Servizi agli studenti – Per Coquis ogni studente è unico. Dall’iscrizione fino al termine del percorso, viene seguito in tutte le sue necessità pratiche e didattiche, perché egli possa esprimere al meglio il suo talento e realizzare il suo sogno, entrare come professionista nel mondo dell’Alta Ristorazione come professionista capace e apprezzato.

Cosa rende questa scuola unica?

La storia e il metodo didattico.

Coquis adotta una metodologia didattica interdisciplinare che pone al centro lo studente. Fitta è la rete dei collegamenti con il mondo artistico e professionale. I metodi didattici vedono lo studente immerso nello studio del metodo, nel lavoro individuale e di gruppo, nella ricerca concettuale e, soprattutto, nei laboratori pratici attraverso un insieme di esperienze che portano l'allievo ad acquisire struttura.

Quali sono le caratteristiche corpo docente?

Tutti i docenti Coquis sono professionisti del settore altamente qualificati e provenienti da importanti realtà aziendali, la cui formazione è coerente con la materia di insegnamento rivolta agli studenti.

Di che tipo di Bachelor si tratta?

Si tratta di un corso post-diploma European Bachelor, stabilito in sede di accreditamento da un ente esterno che controlla la struttura e la qualità dei corsi.

Quali documenti e certificazioni sono rilasciate alla fine dei corsi?

Al termine degli studi viene rilasciato all'allievo, dopo aver sostenuto la tesi e l'esame di lingua inglese, un Bachelor Degree internazionale.

Ci sono obblighi particolari per il conseguimento del Bachelor?

È necessario che al termine degli studi (o entro i due anni successivi) lo studente abbia superato un esame di lingua inglese di livello B2 TOEFL o TOEIC.

In quali paesi non europei il corso ha un riconoscimento? Brasile? Cina? India?

In tutti i paesi del mondo. Infatti gli apprendimenti sono espressi in ECTS (European Credit Transfer System) ovvero in crediti universitari europei. Questi crediti sono automaticamente tradotti in crediti americani (Units), in crediti canadesi e nei crediti del sistema universitario vigente in tutti i paesi ex Commonwealth, che adottano il sistema anglosassone. Lo stesso vale per la Cina, dove sono riconosciuti sia i crediti europei sia i crediti americani.

Si può frequentare un anno o due da COQUIS e continuare in un'altra Università ?

Sì. Lo European Bachelor (triennale) è inserito nel sistema di mobilità europea degli insegnamenti, degli apprendimenti e delle carriere, che fa capo al “Processo di Bologna” del Parlamento Europeo (http://en.wikipedia.org/wiki/Bologna_Process). La certificazione annuale (o anche semestrale) degli ECTS permette allo studente di presentare i suoi crediti universitari ad un'altra istituzione accademica europea, privata o pubblica, per ottenerne il riconoscimento (e quindi l'iscrizione al programma di studi desiderato). Tuttavia, è importante che le scuole entro cui si realizza la mobilità abbiano programmi di studio compatibili e molto simili; possano cioè convalidare i crediti dello studente perché coerenti con il piano di studi della scuola di destinazione. In ogni caso Coquis provvede a verificare preventivamente la conciliabilità tra i programmi delle differenti scuole.

Come avviene il riconoscimento dei crediti che ho già ottenuto nell'Università che ho frequentato nel mio paese ?

Se i crediti universitari sono già espressi in ECTS, il riconoscimento è automatico. Nel caso invece i crediti maturati debbano essere convertiti, o nel caso in cui lo studente desideri trasformare gli studi pregressi o la sua esperienza professionale in ECTS, egli dovrà procedere alla loro verifica a cura della scuola e alla loro certificazione attraverso il servizio di Academic Advising. Tale certificazione è soggetta al pagamento di una quota.

Cosa posso ottenere se arrivo ad avere un numero superiore dei crediti richiesti?

Il conseguimento di un numero maggiore di 180 ECTS per il Bachelor dà diritto, a giudizio delle Commissione di Laurea, alla “graduation with Honors” (cum laude, magna cum laude, and summa cum laude).

Cosa succede se non ottengo il numero di crediti richiesto?

Lo studente matura un “debito formativo”. Ogni annualità del Bachelor, ad esempio, prevede il conseguimento di 60 ECTS. Se uno studente non riesce a (o non può) sostenere l'esame o la valutazione per una materia (Course Unit) del primo anno, la quale, ad esempio, vale 6 ECTS, si porterà nel secondo anno un debito formativo pari a 6 ECTS e dovrà sostenere l'esame della materia il secondo anno.

Quante sessioni di esame sono previste per ogni corso?

Due. Ogni anno sono istituite due sessioni di esame. La prima ad inizio Gennaio (per il 1° semestre “autunnale”); la seconda ad inizio Luglio (per il 2° semestre “primaverile”). Durante ogni sessione lo studente può iscriversi a ogni esame della sua annualità di cui ha la frequenza e che ritiene di poter sostenere.

ECTS e U.S. credits

Il corso permette agli studenti iscritti a Coquis di guadagnare crediti universitari europei ECTS*, equivalenti ai crediti americani U.S. Units. In tal modo i risultati di apprendimento risultano validi in tutto il mondo e permettono la mobilità degli studi e delle carriere tra i diversi paesi in modo automatico.

Alla fine del Corso di Studi triennale «Bachelor of Culinary Arts» lo studente riceve lo EUROPEAN BACHELOR DEGREE e l’“Official Transcript” dei Crediti rilasciato dall’istituzione europea che accredita la scuola.

Iscrivendosi al corso, l’allievo può recuperare come Crediti i suoi studi precedenti e/o la sua esperienza professionale nel settore delle Scienze e delle Arti Culinarie.

EUROPEAN CREDIT TRANSFER AND ACCUMULATION SYSTEM

EUROPEAN CREDIT TRANSFER AND ACCUMULATION SYSTEM

PRIMO ANNO

PRIMO SEMESTRE - AUTUNNO	Ect	Us Unit	Lesson Hours
Fondamenti della scienza alimentare	6	4	64
Antropologia del cibo	4,5	3	48
Scienza della nutrizione e dietetica	6	4	64
HACCP, igiene e sicurezza alimentare	3	2,5	32
Lab scienza culinaria I: dinamica, temperature...	10,5	7	108
TOTALE (108 pratica – 216 teoria)	30	20	324

SECONDO SEMESTRE – PRIMAVERA	Ect	Us Unit	Lesson Hours
Agricoltura e sistema produzione alimentare	6	4	64
Storia della cucina italiana	4,5	3	48
Scienza del gusto e della percezione	6	4	64
Attrezzature culinarie, tecniche e ingredienti	7,5	5	80
Lab scienza culinaria II: preparazioni base	6	4	64
TOTALE (144 pratica – 176 teoria)	30	20	320

EUROPEAN CREDIT TRANSFER AND ACCUMULATION SYSTEM
SECONDO ANNO

TERZO SEMESTRE - AUTUNNO	Ect	Us Unit	Lesson Hours
Funzionalità ingredienti: stabilità, texture	7,5	5	80
Lab scienza culinaria III: preparazioni complesse	9	6	96
Lingua inglese per la cucina I	4,5	3	48
Fromagerie: tecnica e produzione	4,5	3	48
Storia della cucina europea	4,5	3	48
TOTALE (144 pratica – 176 teoria)	30	20	320

QUARTO SEMESTRE – PRIMAVERA	Ect	Us Unit	Lesson Hours
Forno e pasticceria: principi e applicazioni	6	4	68
Storia della cucina asiatica e americana	4,5	3	48
Enologia I: i principi	4,5	3	48
Food marketing	6	4	68
Lab scienza culinaria IV: valutazione cucina tradizionale	9	6	96
TOTALE	30	20	328

EUROPEAN CREDIT TRANSFER AND ACCUMULATION SYSTEM

TERZO ANNO

QUINTO SEMESTRE - AUTUNNO	Ect	Us Unit	Lesson Hours
Lab scienza culinaria V: Ricerca e sviluppo preparazione	9	6	96
Ricerca sulle temperature di preparazione	6	4	68
Lingua inglese per la cucina II	4,5	3	48
Enologia II: abbinamenti cibo-vino	4,5	3	48
Stage aziendale	6	4	528
TOTALE (212 pratica – 48 teoria)	30	20	260

SESTO SEMESTRE – PRIMAVERA	Ect	Us Unit	Lesson Hours
Sviluppo professionale cuoco	6	4	68
Lab scienza culinaria VI: valutazione cucina contemporanea	7,5	5	80
Menu: progettazione e sviluppo	6	4	68
Tesi - Progetto di ricerca di scienza culinaria	10,5	7	
TOTALE (80 pratica – 136 teoria)	30	20	216

Modalità e quota d'iscrizione

La quota di iscrizione al corso per l'anno accademico è di **€ 800,00**.

La retta annuale è di **€ 11.200**.

I corsi sono a numero chiuso e prevedono le seguenti modalità di pagamento:

- Quota di iscrizione alla firma del modulo di iscrizione
- Pagamento retta annuale equamente suddivisa in 3 tranches:
 1. Entro il 20 Ottobre
 2. Entro il 20 Gennaio
 3. Entro il 20 Maggio

Il pagamento potrà essere effettuato tramite le seguenti modalità:

- Bonifico Bancario a favore di Excellence Italia srl

IBAN IT46D0617503267000000207580 indicando nella causale gli estremi del partecipante, il titolo e la data del corso;

- Carta di Credito/Bancomat;
- Contanti nei limiti della normativa di legge;
- Assegno.

La quota comprende

- Materiale didattico - dispense
- Utilizzo delle attrezzature di cucina
- Visite guidate ove previste
- Divisa (giacca, pantalone, grembiule, torcione, cappello)
- Scarpe
- Set dei coltelli



COQUIS

Ateneo della Cucina Italiana

