



COQUIS
Ateneo della Cucina Italiana

BY **EXCELLENCE**
ACADEMY

Corso Professionale di cucina

*Operatore della
Ristorazione*

accreditato



REGIONE
LAZIO

Il Corso relativo alla qualifica “Operatore della ristorazione” è un corso che rilascia una qualifica riconosciuta e approvata dalla Regione Lazio con valenza su tutto il territorio nazionale ed europeo ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78.

Il programma consente di avvicinarsi al mondo della cucina acquisendo le basi teorico-scientifiche oltre che pratiche utili per chi ha deciso di iniziare un percorso di studi che può dar vita in futuro alla professione di cuoco. Nel percorso formativo inoltre, una piccola parte sarà dedicata alle basi della pasticceria per i dolci da ristorazione, al fine di completare il profilo di un cuoco.

Gli allievi avranno a loro disposizione una struttura con attrezzature all'avanguardia, aule composte da 16 postazioni individuali di lavoro, dotate di linea caldo/freddo al fine di gestire in autonomia le diverse fasi operative giornaliere.

Il candidato avrà l'opportunità al termine del corso di studi, di entrare a far parte di una brigata di cucina, lo stesso sarà in grado di lavorare sia in autonomia che in gruppo, con capacità di gestione dei tempi e delle attività di lavoro.

L'obiettivo finale è quello di preparare professionisti da indirizzare nelle molteplici realtà del settore della ristorazione quali: ristoranti, hotel, società di catering.

Coquis stessa, grazie alle sue molteplici aderenze con il mondo del lavoro, potrà offrire opportunità di contratti e stage per testare le proprie capacità e le abilità acquisite.

Piano di studi

Il piano di studi prevede 470 ore, per un impegno complessivo di circa 12 settimane, suddivise in:

- 350 ore di laboratorio in sede con frequenza giornaliera dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 17.30;
- 120 ore di tirocinio formativo presso una delle strutture selezionate dal circuito Coquis;
- 40 ore facoltative di pratica in eventi Coquis/Excellence;

In aula pratica gli allievi saranno seguiti da un team di esperti docenti specializzati nelle singole discipline, i quali saranno attenti alla formazione individuale di ogni allievo, al fine di garantire un'accurata preparazione al termine del percorso.

A tutti gli allievi è garantita una postazione di lavoro unica e indipendente.

Oltre alle ore di laboratorio sono previste delle ore di formazione teorica necessarie al completamento del profilo professionale dell'allievo affinché acquisisca la conoscenza dei principi nutritivi degli alimenti oltre all'analisi dei pericoli e dei punti di controllo critici della gestione di una attività di ristorazione.

Lezioni pratiche

- Gestione tecnica dell'area cucina e attrezzature
- Tecniche di preparazione e conservazione
- I tagli e le sue tecniche
- Conoscenza e acquisizione della materia prima
- Trasformazione degli alimenti
- Differenti metodi di cottura
- Preparazioni: antipasti, primi piatti (pasta fresca, pasta secca, risotti), secondi piatti (uova, carne, pesce), basi della pasticceria (dolci da ristorazione)
- Panificazione
- Cucina in brigata
- Tecniche di impiattamento
- Banqueting e catering

Lezioni teoriche

- Inquadramento della professione
- HACCP - Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo
- Principi della nutrizione e le sue applicazioni in cucina
- Sicurezza del lavoro

Stage

Al termine del percorso di studi lo studente sarà indirizzato presso una delle strutture selezionate dall'Ateneo dove mediante uno stage curriculare, completerà la formazione pratica che gli consentirà di applicare tutte le nozioni studiate, alla realtà di una cucina di un ristorante, imparando non solo la gestione degli spazi e delle lavorazioni, ma anche i ritmi di una brigata durante il servizio. Lo stage curriculare è da intendersi parte integrante del percorso di studi ed è pertanto obbligatorio al fine di essere ammesso all'esame finale e ricevere la qualifica.

Esame finale

All'esame finale potranno essere ammessi unicamente gli studenti che avranno frequentato e partecipato almeno al 90% delle ore previste. Le verifiche prevedono un test scritto ed una prova pratica di laboratorio accompagnata dall'esposizione orale.

L'esame sarà valutato da una commissione interna formata da esperti del settore e da una commissione esterna quali rappresentanti delle istituzioni. L'esame sarà svolto al termine del percorso composto da:

- formazione teorico/pratica in sede
- stage curriculare

Attestati rilasciati

L'Ateneo al superamento dell'esame finale rilascia i seguenti attestati:

- Attestato di qualifica legalmente riconosciuto (ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78) a livello nazionale ed europeo
- Attestato HACCP - analisi dei pericoli e punti di controllo critici (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04)
- Attestato di Nutrizione in cucina e sicurezza nutrizionale
- Attestato di valutazione Coquis

Docenti

Il corpo docenti è composto da professionisti del settore enogastronomico, da Chef altamente qualificati e Chef stellati Michelin, sotto la guida di un **Comitato Scientifico** scelto da **Excellence** e il coordinamento del Resident Chef.

Sede

La sede Coquis è fornita di modernissime aule all'avanguardia per tecnologia ed innovazione, tutte concepite come il laboratorio di una vera e propria struttura ristorativa. Ogni aula è dotata di monitor al plasma per consentire ad ogni allievo di seguire la performance del docente.

Modalità e quota d'iscrizione

La quota di partecipazione al corso per l'anno accademico 2019-2020 è di **€ 6.500,00**. Fino al 31 dicembre 2019 sarà possibile iscriversi al vecchio prezzo di **€ 5.950,00**

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

- 25% caparra confirmatoria alla firma del modulo di iscrizione, 25% entro inizio del corso, 25% entro 30 gg. dall'inizio del corso, 25% entro 60 gg. dall'inizio del corso
- Pagamento anticipato: 5% di sconto

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
- Divisa (giacca, pantalone, grembiule, torcione, cappello)
- Scarpe
- Set dei coltelli



COQUIS

Ateneo della Cucina Italiana

