



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

La scuola

L'Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi in partnership con aziende del settore in tutta Italia e all'estero.

La Divisione Formazione si occupa di organizzare, per conto di **AssoAPI**, corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, caffetteria, barman, camerieri di sala, tecnici birrai e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico e culinario.

La mission

L'obiettivo della scuola è, da un lato, quello di **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e dall'altro **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'opportunità di lavoro anche in questi tempi di crisi. Per i propri corsi **AssoAPI** ha messo a punto la formula esclusiva **Professionista in tre click™** che, grazie alla piattaforma e-learning di proprietà, unisce le più innovative tecnologie di insegnamento all'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor.

Ogni singolo allievo **AssoAPI** non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro.

LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:



I corsi

Con questo percorso si apprendono mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Il **corso e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

La fase di **accompagnamento al lavoro** garantisce all'allievo un supporto nella fase delicata della ricerca del lavoro.



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Obiettivi del corso per cuoco

Il corso professionale per cuoco di AssoAPI consente di acquisire quelle abilità pratiche necessarie a lavorare in una cucina professionale imparando ad organizzare le attività sulla base delle esigenze e delle risorse disponibili. Al termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta delle materie prime, la loro trasformazione e la corretta conservazione e sarà in grado di curare la preparazione e la presentazione dei singoli piatti e dei menù. La capacità di definire le regole e le procedure di lavoro e di monitorarne l'esecuzione completano la figura professionale del cuoco che avrà tutte le conoscenze relative ai sistemi di produzione e alle tecniche di cucina per poter lavorare in ambienti ristorativi come assistente a chef e a cuochi.

Sbocchi lavorativi

Un cuoco può lavorare nella produzione pasti per mense aziendali, sanitarie, asili, oppure in aziende di catering. Potrà lavorare in strutture alberghiere o villaggi turistici, navi da crociera oppure potrà decidere di aprire un'attività in proprio, anche come chef a domicilio o aprendo un home restaurant.

Le fasi del corso

Fase 1 E-learning

Dieci moduli di formazione a distanza da studiare attraverso la piattaforma e-learning sulle slide preparate in una veste semplice e accattivante e sui filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un Cuoco professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà AssoAPI, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame sempre a distanza.

La formula innovativa dei corsi AssoAPI è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

Fase 2 Stage

Tre mesi di stage in un ristorante selezionato attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo.

Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso AssoAPI fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo sia come lavoratore dipendente che come imprenditore. Questa fase è realizzata con un consulente AssoAPI in collaborazione con Adecco Tourism & Fashion, Randstad e altri partner del circuito CEA Italia.



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in un ristorante.

Il costo

Il costo del corso è di € 2400,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravii di spesa.

Il docente del corso

Classe 1986, irpino, Mirko Balzano ha trascorso più tempo davanti ai fornelli che altrove. Già all'età di 12 anni, ha trasformato la sua cucina in un laboratorio del sapore. Innovatore per principio, ha mosso le prime padelle nella cucina di Marianna Vitale, chef stellata del ristorante "Sud" di Quarto, Napoli. Si è perfezionato nella "Locanda di Margon" di Trento, nella "Villa Assunta" di Mirabella Eclano fino ad assumere la direzione del "Ristorante Pietramare". Il riconoscimento come Chef emergente del Touring Club 2013/2014 e la palma del "Cooking for wine" come migliore chef del sud Italia, fanno di Mirko uno chef semplice e creativo.

Programma del corso

Fase e-learning

I MODULO

Organizzazione della postazione di lavoro

1. Cenni storici
2. Organizzazione della postazione di lavoro
3. Utensileria
4. Sanificazione
5. HACCP
6. Glossario

II MODULO

Le salse

1. Composizione degli elementi base in cucina
2. Le salse: salse madri, altre salse, ricette

III MODULO

Le paste

1. Pasta all'italiana
2. Pasta: secca, all'uovo e fresca; ricette

IV MODULO

Le carni e le uova

1. Le carni: tagli, classificazioni, conservazione, cottura, ricette e abbinamenti
2. Le uova: caratteristiche, conservazione, cottura, ricette e abbinamenti

V MODULO

I pesci

1. I pesci: classificazione, conservazione, cottura, ricette e abbinamenti

VI MODULO

Le verdure

1. Le verdure: classificazione, stagionalità, tagli, conservazione, ricette

VII MODULO

Le cotture

1. Le cotture: tecniche di cottura

VIII MODULO

Analisi sensoriale

1. Analisi sensoriale: scopi e applicazioni

IX MODULO

Food cost

1. Determinazione e controllo dei costi

X MODULO

Esercitazioni

1. Le salse base
2. Le paste
3. Le carni
4. I pesci
5. Le verdure
6. Le cotture



Corso di **CUOCO**

con lo chef Mirko Balzano

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una cucina. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.

Le testimonianze

Sono alla fase di stage per il corso da cuoco e vorrei ringraziare Mirko Balzano per i suoi preziosi insegnamenti e la sua disponibilità; lo staff di AssoAPI è sempre vicino e attento alla mia persona.

Antonia, Milano

Grazie ad AssoAPI per avermi aiutata a realizzare un sogno.

Patrizia, Roma

Ho deciso d'iscrivermi al corso professionale per cuoco per fare della mia passione una professione, pur non avendo alle spalle degli studi specifici. Grazie al programma completo di AssoAPI, ho realizzato questo sogno. Lo chef Mirko Balzano si è dimostrato attento e disponibile, senza riserve nel trasmettere il suo sapere. Lo stage poi, è stato il momento più bello. Difficile ma gratificante. Grazie a tutto lo staff AssoAPI.

Basilio, Palermo