

DETTAGLI CORSO DI ALTA CUCINA ITALIANA

150 ore di GENIUS LAB
(lezioni tecniche e teorico-pratiche)
propedeutiche al tirocinio

+ 3 mesi di tirocinio pratico
presso le cucine dei migliori
ristoranti (Guida Michelin)
+ eventuali 3 mesi

frequenza settimanale
dal martedì al venerdì
11:00 / 15:00

**In dotazione gli studenti
ricevono la divisa
professionale,
il set coltelli,
il libro di testo, le
dispense delle lezioni
ed una bibliografia
a cui fare riferimento.**

“LEARNING BY DOING” è il nostro motto.

L'obiettivo principale della nostra scuola è far apprendere agli studenti l'arte della cucina direttamente sul campo. Offriamo corsi pratici, veloci ed efficaci che consentono non solo di apprendere le tecniche principali della cucina, ma soprattutto fanno capire realmente il vero significato di essere un cuoco e del “lavorare dietro i fornelli”, apprendendo i segreti del mestiere che permetteranno poi di affacciarsi al mondo del lavoro con le caratteristiche di un vero professionista. Ogni tematica viene affrontata con un approccio pratico: attraverso l'esperienza professionale dello chef-formatore, gli studenti hanno la possibilità di confrontarsi direttamente con il mercato del lavoro che li attende.

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso FGA è un corso pratico e performante. L'HACCP, l'etica comportamentale in cucina, il taglio, lo sfilettamento, la pulitura degli alimenti sono gli argomenti base da cui parte il percorso didattico. Si procede con lezioni sulle attrezzature di cucina, sulla struttura della brigata e su nozioni di scienze dell'alimentazione per poi arrivare ai procedimenti tecnici di cottura e a lezioni di creatività e simulazioni di linea di cucina e di prova pre-esame. Inoltre la presenza di un modulo aggiuntivo sul management della ristorazione prepara chi vuole aprire un ristorante o un'attività legata all'enogastronomia.

REGOLAMENTAZIONE HACCP

Dal 1994 la comunità economica Europea ha varato alcuni fondamentali decreti, che regolamentano “La cura dell'igiene della persona e il controllo di qualità” nel settore Alimentare ed esteso a tutti gli operanti che lavorano in questo settore. Questo avviene tramite un adeguata formazione e per mezzo del sistema di autocontrollo alimentare “HACCP” (Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo). Nella giornata con il tecnico professionista gli studenti affrontano tale legislazione e conseguono un esame con rilascio dell'attestato.

GENIUS LAB

L'obiettivo è quello di ricreare una vera brigata all'opera, simulando una linea di cucina: evidenziando le priorità e collaborando insieme e non individualmente. La buona gestione della linea, l'importanza data alla pulizia e all'igiene del proprio piano di lavoro, la manualità nel taglio e l'abilità di preparazione, servizio e mise en place sono gli elementi indispensabili che alla fine devono essere acquisiti e combinati, al fine di poter accedere successivamente nelle cucine dei migliori ristoranti.

FORMATORI

I nostri docenti sono Chef che hanno un proprio ristorante o guidano, come executive, le cucine dei ristoranti rinomati di Milano. I nostri Chef-formatori trasferiscono ai corsisti FGA le importanti nozioni della cucina italiana, da quella tradizionale a quella più moderna e creativa. Ogni tematica viene affrontata con un approccio pratico: attraverso la loro esperienza professionale, gli studenti hanno infatti la possibilità di confrontarsi direttamente con il mercato di riferimento che li attende.

TIROCINIO PRATICO

Il tirocinio è la parte più importante del Corso Professionale di Alta Cucina Italiana FGA: viene svolto all'interno delle cucine dei migliori Ristoranti d'Italia, previa selezione da parte della Direzione Didattica.

Un colloquio attitudinale permette di capire le esigenze e le motivazioni dello studente, utili al suo inserimento nelle diverse strutture partners.

Al tirocinio può essere data una frequenza flessibile che va incontro agli impegni dello studente, tenendo presente della turnazione del pranzo e della cena e dell'orario di chiusura del ristorante. Il minimo di frequenza richiesta è di 5 volte a settimana.

INCONTRI ESTERNI CON PRODUTTORI E FORNITORI

Incontri con titolari, dipendenti e supervisor di aziende appartenenti al settore agro-alimentare che si occupano strettamente della produzione, distribuzione, controllo e somministrazione degli alimenti sono utili allo studente per capire il settore della ristorazione a 360°.

Mercati biologici, aziende olivicole e vinicole, rinomati rivenditori di pesce e carne sono luoghi che meglio deve conoscere lo Chef perché effettui un'ottima scelta delle materie prime.

ATTESTATO FGA

L'attestato rilasciato al termine del corso, oltre ad essere un passepartout per il mondo del lavoro in quanto certifica la frequenza dello studente al corso, è un attestato di qualifica professionale riconosciuto dalla Regione Lombardia ed è riconosciuto anche a livello internazionale date le importanti collaborazioni di cui si avvale la scuola.

Il diploma apporta in calce anche la firma dell'Executive Chef del ristorante prescelto, ottenendo in tale modo la valenza di un vero e proprio riconoscimento dell'esperienza lavorativa svolta.

PIANO DI STUDI

Presentazione del corso e introduzione, conoscenza studenti

Lezione HACCP

Lezioni di tecniche di base

Tagli

Verdure

Salse & Creme

Risi & Risotti

Carni bianche e rosse

Selvaggina

Pesci piatti e tondi

Crostacei e molluschi

Fondi

Uova

Pasta fresca

Pasta secca e mantecature

Panificazione

Pasticceria da ristorazione

Food&beverage

Analisi sensoriale

Food cost & restaurant management

Incontri con chef del territorio

Esame finale

Inoltre

visita didattica: La Granda – visita azienda/incontro con Sergio Capaldo/lezione in loco tenuta dallo chef resident

visita azienda vinicola

eventi collaterali