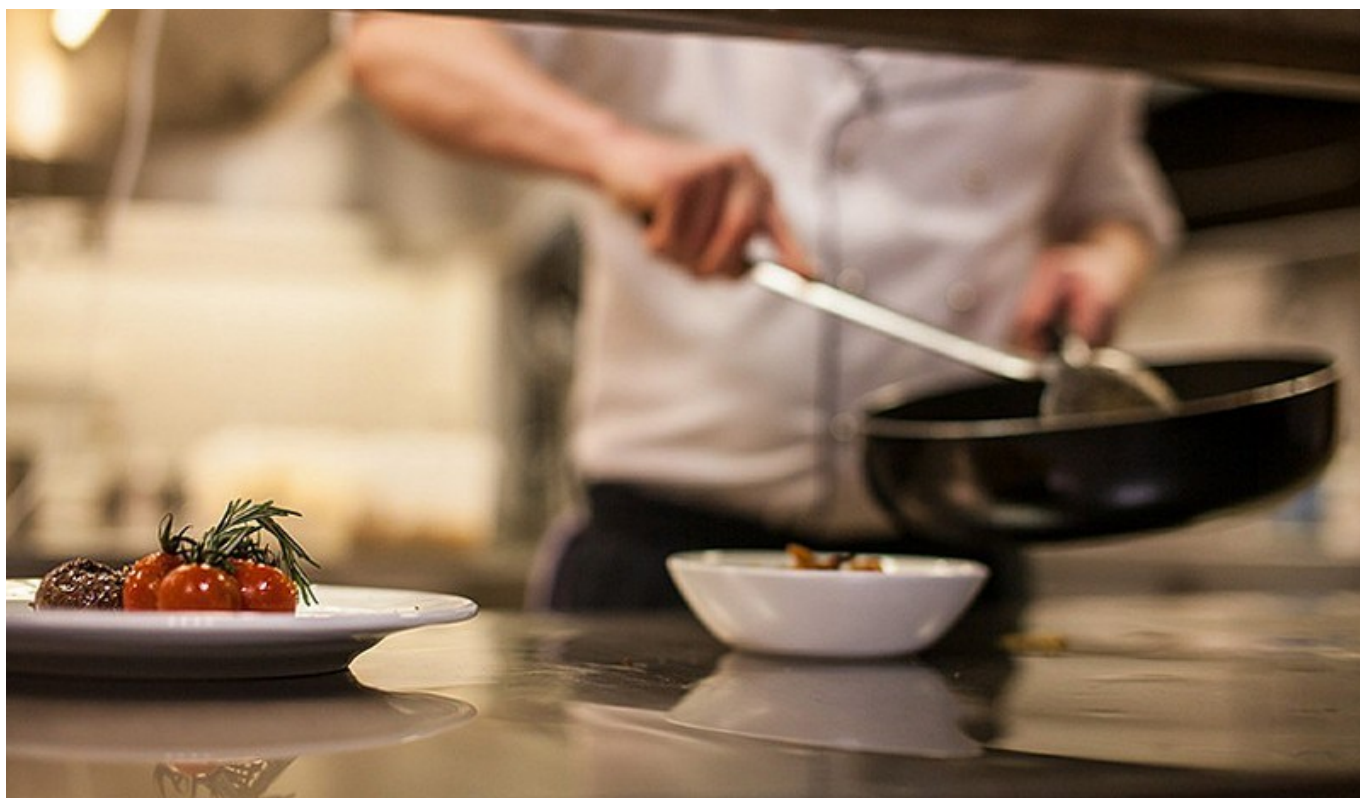


L'AQUILA, CORSO PROFESSIONALE PER CHEF FINANZIATO DALLA REGIONE LAZIO ALLA SCUOLA DI CUCINA "QUANTOBASTA"

22 Giugno 2018

di **Redazione**



L'AQUILA – Corso di formazione professionale per chef, interamente finanziato dalla Regione Lazio, alla scuola di cucina Quantobasta dell'Aquila, in partnership con Solco, Eulab Consulting, Iul Italian e University Line.

Dal 17 gennaio al 17 maggio 2019, 360 ore di formazione rivolte a studenti universitari, laureati, diplomati per i settori cinema ed enogastronomia, italiani o stranieri, con età compresa tra i 18 e i 35 anni (36 anni non ancora compiuti), residenti nel Lazio da almeno 6 mesi.

I requisiti richiesti sono quelli di essere studenti universitari oppure laureati, oppure studenti e diplomati delle scuole ad alta specializzazione tecnologica riconosciuti come "Istituti Tecnici Superiori", o diplomati, solo per chi presenta proposte progettuali a valere sui seguenti

ambiti: professioni del cinema; professioni della cucina e dell'enogastronomia oppure aver concluso negli anni 2015, 2016, 2017 il percorso triennale di leFP (Istruzione e Formazione professionale) – "Operatore addetto alla ristorazione" – indirizzo "Preparazione pasti" ed indirizzo "Servizi sala e bar" realizzato presso istituti con sede nella regione Lazio per chi presenta proposte progettuali a valere sull'ambito professioni della cucina e dell'enogastronomia; disoccupati o inoccupati per tutta la durata del progetto.

I soggetti ammessi a presentare domanda devono essere in possesso dei requisiti al momento della presentazione della domanda.

La partecipazione al bando dovrà avvenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 17,00 del 3 luglio 2018.

La prima fase del corso si tiene all'Aquila, con lezioni curate dagli chef stellati **Arcangelo Tinari, Matteo Iannacone e Anthony Genovese**. Il programma è diviso in 8 moduli formativi per un totale di 360 ore.

Il corso si rivolge a chi vuole trasformare la propria passione per la cucina in una vera professione, attraverso un'esperienza straordinaria con grandi chef professionisti e stellati, scoprendo tutti i segreti della gastronomia e acquisendo tutte le competenze in maniera approfondita grazie ad un percorso di studi appositamente ideato e realizzato.

Sono 8 i moduli formativi: storia della cucina e della brigata, uso delle attrezzature di cucina; basi della cucina; Haccp sicurezza nei luoghi di lavoro, sistema Haccp, sicurezza e tecnologie alimentari, igiene degli alimenti e contaminazioni alimentari, allergie e intolleranze alimentari, Piano nazionale di controllo ufficiale micotossine negli alimenti (2016-2018), Piano nazionale integrato (Pni 2015-2018); regionalità cucina delle Alpi, della Pianura Padana, del Centro Italia, del Sud Italia e delle Isole; Pasticceria e panificazione; Cucina internazionale: asiatica, europea, del Nord Africa, del Centro e Sud America; Cucina moderna molecolare: teoria del food design, tecniche di decorazione del piatto, il finger food, cucina vegetariana vegana e macrobiotica, cucina fusion, nouvelle cuisine, cucina creativa; Cucina d'autore: incontri con chef stellati.

La seconda fase si svolge nel Lazio, con un tirocinio di 3 mesi presso primarie strutture e aziende che operano nel settore food.