



corso di

CUOCO

con

Italo

BASSI



3 STELLE MICHELIN

Italo Bassi

mia
ACCADEMIA
DEI MAESTRI ITALIANI

mia

FOOD
ACADEMY

Corso di CUOCO



La scuola

Mia Academy è la scuola dei mestieri italiani che coniuga tradizione e innovazione con l'obiettivo di offrire agli allievi qualificate opportunità di lavoro e alle aziende personale specializzato, con una formazione al passo con i tempi e con le esigenze del mercato.

La mission

Mia Academy è una scuola professionale moderna, innovativa e digitale. La nostra mission è offrire opportunità di lavoro in un mondo che cambia. Con lo sguardo rivolto al futuro, individuiamo i mestieri - antichi e nuovi - che offrono interessanti sbocchi lavorativi. Insegniamo le competenze teoriche e pratiche richieste dalle migliori aziende. Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita.

I corsi

La scuola non ha limiti geografici, opera infatti in tutta Italia e all'estero, grazie alla formula dei propri corsi, già ampiamente sperimentata con successo, che si articola in cinque fasi:

I Cinque Passi verso il successo



Gli obiettivi del corso

Il **corso professionale di cuoco** organizzato da **Mia Academy** ha l'obiettivo di fornire le competenze necessarie per apprendere le tecniche base di cucina, i principali metodi di cottura e l'utilizzo delle attrezzature. Il corso permette l'acquisizione delle nozioni e la realizzazione di ricette di piatti tradizionali e innovativi, l'acquisizione delle competenze per abbinare gli ingredienti e curare la mise en place.

Sbocchi lavorativi

Al termine del **corso professionale di cuoco**, grazie alle competenze acquisite, l'allievo potrà lavorare nella produzione pasti per mense aziendali, in aziende di catering, in ristoranti, strutture alberghiere o villaggi turistici, navi da crociera oppure potrà decidere di aprire un'attività in proprio.

Le fasi del corso



Passo

Tutti i corsi prevedono una fase iniziale di **Orientamento individuale** in cui un team di esperti guida il candidato nella scelta del percorso professionale o nella verifica della compatibilità del corso con le tendenze e le ambizioni personali.

La fase di orientamento individuale avviene per telefono o per skype e rappresenta per l'allievo un'occasione per affrontare la fase di formazione con la giusta determinazione.

2

Passo

Segue una fase di **Studio teorico pratico** che comprende sia una parte di formazione sulle soft skills, quelle che riguardano la persona, necessarie ad affrontare il cambiamento e le sfide del futuro, sia una parte teorico-pratica di formazione professionale e di preparazione al lavoro vero e proprio.

Questa parte del corso si svolge in modalità e-learning. Mia Academy ha realizzato una piattaforma e-learning di proprietà che ospita tutti i contenuti dei corsi, fruibili in ogni momento dall'allievo in qualsiasi luogo si trovi attraverso pc, tablet e smartphone. L'allievo può inoltre avvalersi dell'assistenza tecnica e didattica dei docenti e dei tutor. Il corso ha una organizzazione modulare. Ogni modulo richiede un tempo di studio settimanale ed è composto da slides, filmati registrati, video-esercitazioni pratiche, test finale e webinar.

Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al modulo successivo. Il **corso professionale di cuoco** è composto da **13 moduli** didattici.

3

Passo

La terza fase prevede uno **Stage**, necessario a creare un'esperienza sul campo. Le aziende vengono selezionate da Mia Academy e aderiscono a un codice etico che garantisce all'allievo un trattamento adeguato nel rispetto dello spirito di formazione del tirocinio.

Il **corso professionale di cuoco** prevede un periodo di **stage 3 mesi** in un'azienda selezionata tra le eccellenze della città di residenza dell'allievo o in altre località, in base alle esigenze logistiche e lavorative.

4

Passo

La quarta fase prevede l'**Accompagnamento al lavoro**. Gli esperti di Mia Academy costruiscono per ciascun allievo un percorso di promozione del curriculum volto a favorire l'ingresso nel mercato del lavoro in Italia o all'estero sia come dipendente che come imprenditore. Mia Academy è anche una agenzia per il lavoro autorizzata dall'ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro).

Si avvale di un proprio ufficio Job Opportunities e collabora con le più importanti agenzie per il lavoro presenti su tutto il territorio nazionale. I consulenti di Mia Academy si occuperanno in particolare di fissare colloqui di lavoro nella zona indicata dallo studente fornendo tutto il supporto per l'inserimento lavorativo.

5

Passo

Mia Academy Community. In un mondo che cambia, cambiano rapidamente sia le competenze personali che professionali di un lavoratore. Per questo gli allievi che completano con profitto il proprio corso accedono di diritto alla Mia Academy Community, una rete in grado di proteggere e di guidare l'allievo nelle scelte che dovrà affrontare nel corso della sua carriera lavorativa.

La Community è un network di relazioni tra allievi, docenti, esperti ed aziende che offre agli allievi formazione continua sia nel campo tecnico professionale sia per quanto riguarda le soft skills, vale a dire le competenze e le abilità personali.

Titoli rilasciati

- Diploma di specializzazione
- Attestato teorico/pratico
- Attestato di stage
- Attestato HACCP con validità europea
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di primo soccorso
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia trattamento dei dati (privacy)
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di prevenzione del Covid19.

Certificazioni

Possibilità inoltre di acquisire le seguenti certificazioni AICA che concorrono al punteggio in concorsi pubblici e nelle graduatorie triennali per il personale scolastico:

- **ECDL ESSENTIALS**

Webinar didattici

I webinar didattici sono settimanali e sono tenuti dal docente ed eventuali ospiti. Sono lezioni in diretta a cui gli studenti assistono e possono intervenire. Sono previsti 4 appuntamenti al mese della durata di 60 minuti circa.

Ricevimento docenti

A supporto degli allievi sono previsti 2 appuntamenti mensili di video-ricevimento individuale della durata di 90 minuti.

Sessioni di coaching

Per favorire il successo dei propri studenti, Mia Academy mette a disposizione delle sessioni di coaching. Il coaching è una metodologia di sviluppo personale nella quale il coach supporta un allievo (detto coachee) nel raggiungimento di uno specifico obiettivo personale o professionale.

Un coach fornisce il suo supporto verso l'acquisizione di un più alto grado di consapevolezza, responsabilità, scelta, fiducia e autonomia. Il coach è come google maps, orienta e indica il percorso migliore per arrivare al benessere.

La Dott.ssa Fabrizia Reali, coach certificata e mental trainer, offre, agli studenti di Mia Academy, sessioni di coaching in cui la persona singola è protagonista del suo cambiamento. Ogni area elencata permette di allenare altre risorse e qualità che rendono lo studente indipendente e pienamente capace nella gestione di diverse situazioni.

I nostri partner



Il docente del corso



Italo BASSI 3 STELLE MICHELIN

Nato a Fusignano il 26 luglio 1969, **Romagnolo doc**, dopo la **scuola alberghiera** e alcune esperienze stagionali in alcuni alberghi della riviera, svolge la sua esperienza formativa più importante al famoso ristorante **"Trigabolo di Argenta"** a Ferrara, dove sotto la guida dello chef **Igles Corelli**, precursore della sperimentazione in cucina e grande innovatore, lo inizia all'alta ristorazione insegnandogli l'uso delle attrezzature più complesse e la lavorazione delle materia prime. Dopo una breve ma significativa esperienza a Piacenza presso l'**"Osteria del Teatro"** a soli 19 anni varca le porte della cucina dell'**Enoteca Pinchiorri** che lo vedrà negli anni salire tutti i gradini della scala gerarchica fino a diventarne un'icona. Dal 1992 al 1993 viene mandato a Tokyo per l'apertura del **"Enoteca del Sol Levante"** in qualità di responsabile di cucina. Un ruolo che lo vedrà co-protagonista del successo che da oltre 15 anni l'Enoteca Pinchiorri ha in tutto l'oriente, divulgando la cucina e i prodotti italiani nel mondo. Un'anno, dopo rientrato a Firenze, nei primi mesi del 1993 gli viene offerto il posto di **primo chef Dell'Enoteca Pinchiorri**, da poco insignito della **3 stelle Michelin**. Negli anni successivi, tra qualche difficoltà ma con grande impegno e capacità, riesce a riconquistare nel 2003 l'ambitissima terza stella Michelin persa qualche anno prima, riportando l'Enoteca ai vertici della cucina italiana e mondiale e ripagando così la fiducia ripostagli dai due titolari **Giorgio Pinchiorri** e **Annie Feolde**. Questa conquista lo porterà a viaggiare nel mondo, da New York a Parigi, da San Francisco a Los Angeles, Stoccolma, Vienna, Bangkok, Singapore, Hong Kong, Rio de Janeiro, Emirati Arabi fino all'Australia, promuovendo la cucina italiana dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Lavorerà fianco a fianco con i migliori chef mondiali, riuscendo a farsi apprezzare per le sue spiccate capacità professionali e umane. Nel febbraio del 2013 apre il ristorante **"ConFusion Verona"** e successivamente nel 2015 per dedicarsi completamente al suo progetto, dopo quasi 27 anni lascia l'incarico di **Executive chef dell'Enoteca Pinchiorri**. Un progetto che si amplia nel 2016 con l'apertura e gestione del ristorante **ConFusion di Porto Cervo**. Dal 2017 è anche **chef ufficiale di Alfa Romeo per strade stellate**.

Il docente del corso

Paolo
BARRALE

Classe 1974, siciliano, è cresciuto nel pastificio di famiglia, luogo in cui è nato l'amore per la cucina. Un amore intenso che l'ha portato in giro per l'Italia. Prima come Chef de Partie Entremetier e Pâtissier presso il ristorante "La Pergola", poi come capo della brigata di cucina del "Marennà", ristorante di Feudi di San Gregorio, azienda vitivinicola leader nel sud Italia per produzione di bottiglie. La cucina dello chef Barrale coniuga tradizione e innovazione e ha trovato la massima espressione nel nuovo locale nel cuore di Napoli: Aria. Dal 2021, lo chef Paolo Barraele è anche docente di Mia Academy.



Programma del corso - Fase di studio teorico pratico (e-learning)

MODULO I

"Gli strumenti"

- Slide/Video

"Organizzazione della postazione di lavoro"

- Video

Barrale "Gli strumenti"

- Esercitazioni

"Realizzazione di 2 postazioni di lavoro per preparazioni di carne, pesce e verdure"

- Ricetta d'autore

"Spaghetti alla chitarra aglio, olio e acciughe con salsa di broccoli romani e bottarga di muggine"

- Test di valutazione

MODULO II

"I cereali e le paste"

- Slide/Video

"Pasta all'italiana, secca, all'uovo e fresca"

- Video

Barrale "Le paste"

- Esercitazioni

"Creazione di una pasta all'uovo, pasta acqua e farina, pasta al pomodoro e 3 formati di pasta a scelta"

- Ricette d'autore

"Risotto al pomodoro crema di burrata e polvere di liquirizia"

"Calamarata con frutti di mare pomodorini appassiti, basilico fresco e pane croccante alle erbe"

"Capelletti farciti di patate con fonduta di parmigiano e tartufo"

- Test di valutazione

MODULO III

"Le verdure e i tagli"

- Slide/Video

"Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Video

Barrale "Verdure e tagli"

- Slide di approfondimento

- Esercitazioni

"Vari tagli di verdure e creazione di un minestrone"

- Ricette d'autore

"Insalata tiepida di mare con crema di pomodoro fresco e straciatella"

"Astice con arachidi, zucca e mosaico di frutta e verdura"

"Capesante con crema di patate arrosto, uova di quaglia e salvia fritta all'acciuga"

- Test di valutazione

MODULO IV

"Le carni"

- Slide/Video

"Tagli, classificazioni, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Video

Barrale "Le carni e il taglio del pollo"

- Esercitazioni

"Creazione di un filetto al vino rosso e pollo alla cacciatora"

- Ricette d'autore

"Sella di maialino arrosto glassato al miele con mele e cipolle allo zafferano"

"Costolette di agnello gratinate con anacardi e olive con sedano rapa con salsa alla fava di tonka e gin"

"Piccione arrosto e marinato al timo e rosmarino con cavolfiore alla vaniglia e tortino di patate con salsa alle fave di cacao"

- Test di valutazione

MODULO V

"Le uova"

- Slide/Video

"Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Video

Barrale "Le uova e cottura di un uovo"

- Esercitazioni

"Creazione di un uovo alla coque, uovo fritto e abbinamenti"

- Ricette d'autore

"Uovo in camicia croccante con asparagi, crema di pecorino e tartufo"

"Spaghetti alla carbonara"

"Battuta di manzo con tuorlo d'uovo marinato alla soia, aglio nero fermentato e salsa alla senape"

- Test di valutazione

MODULO VI

"I pesci"

- Slide/Video

"Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Video

Barrale "I pesci e la sfilettatura di una spigola"

- Slide di approfondimento

- Esercitazioni

"Creazione di una zuppa di pesce"

- Ricette d'autore

"Filetti di triglia con pomodori secchi, lardo topinambour e semi di chia"

"Gamberi rossi con quinoa, avocado, mango e caviale"

"Sgombro con mandorle bianche, salicornia e barbabietola"

"Mazzancolle avvolte nella pancetta con ceci piselli al wasabi e farro"

"Cozze con guacamole, pomodoro, olive e bottarga di muggine"

"Branzino al basilico con guazzetto alla mediterranea e broccoli romani"

- Test di valutazione

MODULO VII

“Le salse”

- **Slide/Video**

“Le salse madri, altre salse e ricette”

- **Video**

Barrale “Le salse, fondo bruno e besciamella”

- **Esercitazioni**

“Creazione di una salsa vellutata e di una besciamella”

- **Ricette d'autore**

“Agnolotti farciti di ricotta e zafferano con salsa di carote allo zenzero e arancia e gamberi”

“Pasta e fagioli con cozze fritte”

“Gnocchi farciti di pesto con guazzetto di vongole veraci e calamaretti spillo”

- **Test di valutazione**
-

MODULO VIII

“Le cotture”

- **Slide/Video**

“Le tecniche di cottura”

- **Video**

Barrale “Le cotture”

- **Esercitazioni**

“Creazione di una frittura e di un arrosto”

- **Ricette d'autore**

“Polpo cotto all'olio d'oliva con peperoni rossi bigne alla paprika e fagiolini”

“Animella di vitella allo zenzero con carciofi alla menta”

- **Test di valutazione**
-

MODULO IX

“Analisi sensoriale”

- **Slide**

“Utilizzo dei 5 sensi, scopi e applicazioni”

- **Esercitazioni**

“Prova di un'analisi sensoriale e prova di un piatto”

- **Test di valutazione**
-

MODULO X

“Food cost control”

- **Slide**

“I costi in cucina, il prezzo di vendita corretto, la gestione del magazzino, la nutrizione”

- **Test di valutazione**
-

MODULO XI

“Il menù”

- **Slide**

“Tipi di menù e creazione di un menù”

- **Esercitazioni**

“Creazione di un menù stagionale”

- **Test di valutazione**
-

MODULO XII

“HACCP”

Nozioni di Haccp

MODULO XIII

“Sicurezza sul lavoro”

Nozioni di sicurezza sul lavoro

ESAME FINALE E VALUTAZIONE

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un Cuoco professionista.

Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



Mia Academy è accreditata all'ANPAL

ANPAL è l'**Agenzia nazionale per le politiche attive del lavoro**. Promuove il **diritto al lavoro**, alla formazione e alla **crescita professionale** delle persone, coordina la rete nazionale dei servizi per il lavoro, è responsabile del sistema informativo del mercato del lavoro.

Se sei senza lavoro **ANPAL** ti accompagna **passo dopo passo** verso un percorso di avvicinamento e **collocazione nel lavoro** tramite i centri per l'impiego e tutti gli enti accreditati ai servizi per il lavoro.



Test center Aica

Mia Academy è un centro abilitato al rilascio della certificazione ICDL, valida in 148 paesi e i cui test sono disponibili in 41 lingue diverse. La **Patente Europea per l'Uso del Computer** (European Computer Driving Licence, **ECDL**), dal 2019 è stata denominata **Certificazione Internazionale di Competenze Digitali** (International Certification of Digital Literacy, **ICDL**), per uniformarsi alla denominazione fuori dall'Europa. L'ICDL è un attestato che certifica il possesso di una competenza informatica di base, che si identifica con la capacità di operare al personal computer con le comuni applicazioni e la conoscenza essenziale della tecnologia dell'informazione (IT) a livello di utente generico.



The Digital Skills Standard



Mia Academy è una scuola di formazione professionale con Sistema di Gestione dei processi certificato **ISO 9001:2015 EA37** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione. La certificazione UNI EN ISO 9001:2015 EA37 rappresenta oggi la garanzia di riferimento, riconosciuta a livello internazionale, per il sistema di gestione della Qualità in tutti i settori. La certificazione ISO 9001:2015 EA37 è un requisito necessario per accedere alla finanziabilità dei corsi da parte dei Fondi Nazionali per la formazione.



Mia Academy concede in utilizzo gratuito ad ogni studente la possibilità di utilizzare **Microsoft Office 365** per tutta la durata del corso professionale. Questa opportunità permette ad ogni discente di acquisire la padronanza del mondo Microsoft Office competenza sempre più necessaria e richiesta dal mondo del lavoro in ogni settore.



Mia Academy è una scuola di formazione accreditata **Forma.Temp**. Forma.Temp è il Fondo per la formazione e il sostegno al reddito dei lavoratori in somministrazione, costituito sotto forma di libera associazione e senza fini di lucro. Sono soci del Fondo le due Associazioni di rappresentanza delle Agenzie per il Lavoro – ApL (Assolavoro e Assosomm), le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori somministrati (FeLSA-CISL, NIDIL-CGIL, UILTemp) e le tre Confederazioni Sindacali (CGIL, CISL e UIL).



www.miacademy.it

info@miacademy.it



segui su facebook
[@miacademyformazione](https://www.facebook.com/miacademyformazione)