



NICOLA VIZZARRI
Academy

Alta Cucina Italiana

Corso base per diventare chef professionista

in collaborazione con



Obiettivo

Formare nuovi cuochi, giovani e non, che vogliono **collocarsi a livello lavorativo** nel mondo della ristorazione. Lo scopo del corso è dare agli iscritti **tutta la formazione di cui hanno bisogno** per essere subito efficienti nel mondo del lavoro, alla luce delle richieste sempre più esigenti e stringenti.

Alcuni numeri

300	5	5	12
ore	ore al giorno	giorni della settimana	settimane

Caratteristiche indicative

- » I corsi sono rivolti a **chiunque**: diplomati nel settore e non, appassionati o più in generale qualsiasi persona spinta dalla passione verso la cucina e che ha voglia di apprendere, studiando la teoria e facendo esperienza sulle basi e sulle tecniche della cucina italiana.
- » La durata del corso per aiuto cuoco è di **3 mesi**, con partenza prevista a Marzo 2017.
- » Le lezioni si svolgeranno in **gran parte in cucina** o con la formula on the job e il resto in aula, per la teoria.

Esempi di argomenti teorici

- » Terminologia di cucina
- » Regole della igiene e sicurezza HACCP
- » Food Cost
- » Strumenti e attrezzi di cucina, tecniche di cotture

Esempi di argomenti pratici

- » I fondi, i tagli, le salse madri della cucina italiana
- » Le zuppe, le minestre e vellutate
- » Le paste secche, la pasta all'uovo
- » Metodi di realizzazione delle ricette classiche della cucina italiana e loro impiattamento
- » Le carni: la frollatura, i tagli, riconoscimento dei vari pezzi e vari sistemi di cottura per esaltare al massimo il gusto
- » Il pesce: scelta del prodotto, la pulizia, la sfilettatura, i vari metodi di cottura
- » Finger food
- » Le verdure: stagionalità, tagli e cotture
- » Esperienza del servizio: sarà simulato un vero e proprio servizio da ristorante (parte molto importante del corso, dove si comincia la vera e propria esperienza di cui gli chef delle strutture, ristoratori e albergatori hanno bisogno)

Nicola Vizzarri

Da sempre chef volto alla **ricerca** e alla **sperimentazione** in campo enogastronomico, ritengo di essere nella fase matura della mia carriera; alla luce delle istanze di giovani e promettenti chef con cui condivido quotidianamente espe-

Diventare chef professionista è sicurezza di un accesso immediato al mercato del lavoro

rienze lavorative, oggi più che mai mi sento pronto ad iniziare un nuovo grande progetto, legato alla **trasmissione** del mio know how a chi vuole intraprendere un **percorso formativo** legato alle tecniche base della cucina italiana. Nel corso degli anni, sono stato sempre in **contatto** con

cuochi dai grandi nomi che hanno reso grande la cucina italiana nel mondo. Ho rappresentato l'Italia in tre **competizioni mondiali** (olimpiadi di cucina), in qualità di membro della Nazionale Italiana Cuochi, senza considerare gli undici anni di permanenza nella stessa e almeno altre nove competizioni internazionali.

Dove e quando

Il corso verrà svolto a **Termoli** sia per quanto riguarda la parte teorica e quella pratica.

Le lezioni pratiche ed i laboratori verranno invece tenuti presso la struttura ristorante **La Vida, Via dei Palissandri 8 - Termoli**.

Le lezioni saranno svolte **dal Lunedì al Venerdì ed ognuna durerà 5 ore**, così distribuite:

- » 9.30 - 12.30 Laboratorio
- » 12.30 - 14.30 Training on the job

La data di partenza, con una adesione di un **minimo di 10 di un massimo di 15 allievi**, è prevista per **Marzo 2017**.

Costi e iscrizione

La quota di partecipazione per ciascun allievo è di **€ 5000**. Tale importo può essere così ripartito:

- » Acconto 20% (€1000), all'atto dell'iscrizione;
- » Secondo acconto 30% (€1500), da versare il primo giorno di corso;
- » Saldo del restante 50% (€2500) da versare entro la metà del corso.

Al termine delle lezioni verrà rilasciato regolare **attestato di frequenza**.

Inoltre grazie alla partnership con Confratigianato Molise, ciascun allievo potrà beneficiare di:

- » assistenza allo start up
- » ricerca finanziamenti allo start up
- » orientamento al lavoro
- » assistenza e orientamento a stage successivi

Il pagamento può essere effettuato con:

- » **Assegno bancario** intestato a Nicola Vizzarri EXCLUSIVE BANQUETING S.r.l.s.
- » **Bonifico bancario** al seguente IBAN IT 64 A 02008 41133 000104563120
- » **Contanti**

Per perfezionare l'iscrizione è comunque necessario, oltre al pagamento del primo acconto, riempire e firmare, il modulo disponibile in download al seguente link:

[Scheda d'iscrizione](#)

Il modulo può essere rispedito all'indirizzo academy@nicolavizzarri.com o consegnato a mano presso "La Vida" - Via dei Palissandri - Termoli (CB).

Per qualsiasi altro dubbio, domanda, curiosità è possibile scrivere a academy@nicolavizzarri.com o visitare il sito di riferimento academy.nicolavizzarri.com