

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER CHEF D'HOTEL

Il corso di formazione per “**Chef d'Hotel**” organizzato dall' **ANPA** sotto l'alto ed esclusivo Patrocinio dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, dell'**Associazione Cuochi e Pasticcieri Napoletani** e del **Movimento Cuochi e Pasticcieri Siciliani**, è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Commis – Aiuto Cuoco**”
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Chef di partita – Sous Chef**”
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Chef di Cucina**”

L'articolazione e organizzazione del piano di studi, così come previsto dall'**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere. A questi 3 fondamentali livelli di studio si legano, a loro volta, ulteriori percorsi formativi e/o professionalizzanti finalizzati a sviluppare ulteriormente le conoscenze, le competenze e le abilità tecniche già acquisite, nell'obiettivo di offrire agli allievi la possibilità di implementare il proprio piano di studio e raggiungere un grado di preparazione di profilo manageriale e/o imprenditoriale: **Master per “Food & Beverage Manager”**, **Master per “Wine & Beverage Manager”**, **Corsi per “Sommelier”**.

CORSO DI FORMAZIONE PER CHEF (LIVELLO SPECIALISTICO)

Il corso di formazione per “**Chef d'Hotel – livello specialistico**” organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** sotto l'alto ed esclusivo Patrocinio dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, è il terzo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato i primi due livelli del **Corso per “Chef d'Hotel” (livello base e livello avanzato)** e conseguito la relativa qualifica di “**Chef di partita/Sous - Chef**”, nonché a chef ed operatori del settore ristorativo che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sugli aspetti gestionali ed organizzativi della cucina e del reparto ristorante, nonché avere competenze anche sulla progettazione del menù e conoscenze basiche di degustazione ed abbinamento cibo-vino. Il corso, partendo dalla supervisione dell'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti beverage, approfondirà l'analisi, la gestione ed il controllo dei costi nella ristorazione, la gestione delle scorte, la tenuta della contabilità, il Food Cost, l'Analysis Report, l'organizzazione e gestione delle risorse umane del reparto cucina, fino alle relazioni con fornitori e clienti ed alla definizione delle linee gastronomiche ed enologiche dell'azienda. L'allievo sarà in particolare in grado di definire e pianificare la composizione del menù e della carta dei vini per la ristorazione *A la Carte* e la banchettistica, nonché conoscere le regole basi dell'organizzazione della sala ristorante e degli stili di servizio (buffet, servizio antipasti, servizio minestre a tavola, servizio al guéridon, servizio all'inglese, all'italiana, alla francese, self-service). La formazione consentirà il raggiungimento di un grado di preparazione tecnica e professionale che metterà gli allievi in condizione di poter svolgere correttamente, all'interno di una azienda ristorativa alberghiera od extralberghiera, funzioni di controllo degli impianti e degli uffici, di coordinamento generale della brigata e di responsabilità organizzativa e gestionale, in affiancamento ai quadri ed ai dirigenti dei reparti ristorativi dell'azienda (responsabile di ristorante, Food & Beverage Manager). Il corso, teorico-pratico, si svolgerà all'interno di cucine di **prestigiosi hotel e ristoranti partners dell'ANPA** siti su territorio

nazionale e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali di cucina e sala, al fine di garantire una preparazione professionale secondo standard di lavoro internazionali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente ad **Executive Chef, Food & Beverage Manager, Maître e Sommelier** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare con il ruolo di “**Chef di Cucina**” nel reparto cucina di alberghi e strutture ristorative nazionali ed internazionali attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di **18 ore** distribuite nell'arco di **2 settimane**, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali ristorative attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Marketing della ristorazione e composizione di un menù (5 ore)**

Il ruolo del marketing nella ristorazione; le funzioni del Management; la pianificazione di marketing e la valutazione dei risultati; il Marketing Mix per le aziende della Ristorazione; il ciclo di vita del prodotto per le aziende della ristorazione; le caratteristiche comportamentali dei consumatori; tecniche per determinare il grado di soddisfazione dei clienti; tecniche di composizione di un menù bilanciato; tecniche di composizione e determinazione dei prezzi, stadi del costo delle derrate; conservazione delle derrate e sistemi di produzione; il ciclo di vita del prodotto nella ristorazione; il posizionamento del ristorante e gli indicatori di qualità; la valutazione comparata della concorrenza.

- **Analisi e gestione dei costi nella ristorazione (5 ore)**

La gestione operativa dell'area Food Cost della ristorazione; la configurazione dei costi e dei ricavi; pianificazione, controllo, analisi ed azioni correttive; la valutazione del target; i fattori di contabilità; imputazione dei costi e dei ricavi; la gestione delle scorte; la tenuta della contabilità; i fattori controllabili ed incontrollabili; il Food Cost Analysis Report; il Report settimanale ed infrasettimanale; l'andamento grafico del report mensile; il totale vendite e costo primo; l'andamento grafico dei costi e dei ricavi; la qualità totale nei servizi; l'analisi della domanda e dell'offerta; l'analisi della concorrenza.

- **Composizione della carta dei vini e tecniche di abbinamento cibo/vino (4 ore)**

L'organizzazione e la gestione della cantina; la programmazione generale degli acquisti; la definizione della carta dei vini; la scelta ed il servizio dei vini presso l'esercizio ristorativo; la selezione dei produttori; la verifica delle qualità delle partite di vino offerte, dei tempi di consegna, dei prezzi e delle modalità di pagamento; l'aggiornamento e la verifica delle scorte e del “registro della cantina”; l'analisi organolettica e le tecniche di degustazione; evoluzione, alterazioni, difetti e malattie del vino; l'enografia, nazionale ed estera; i principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino; il servizio, le bottiglie ed i bicchieri.

- **La mise en place, l'organizzazione della sala ristorante e le tecniche di comunicazione con la clientela (4 ore)**

La brigata di sala: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti; l'arredamento della sala ristorante; organizzazione e stili di servizio: *buffet, servizio antipasti, servizio minestre a tavola, servizio al guéridon, servizio all'inglese, all'italiana, alla francese, self-service*; le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante; l'allestimento di un buffet; l'organizzazione del servizio e le tecniche di accoglienza;

- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)**

FASE PRATICA (STAGE): Rappresenta un'importante e stimolante opportunità formativa per gli allievi che alla fine del Corso e previo superamento dell'esame finale, potranno richiedere alla Segreteria Stage dell'ANPA, la possibilità di svolgere un **percorso di stage** per un periodo da 1 a 6 mesi (previa insindacabile disponibilità e decisione delle aziende ospitanti), all'interno di una cucina alberghiera od extralberghiera in affiancamento ad un Executive Chef e/o ad un Food & Beverage Manager. Durante il periodo di *training on the job*, pertanto, sarà possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase formativa, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di cucina secondo le procedure di lavoro e le strategie commerciali dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti **dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.**

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	18 ore di formazione pratica e da 1 a 6 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 600,00 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per “Chef di Cucina” (livello specialistico) , firmato e riconosciuto dall' Associazione Professionale Cuochi Italiani , dall' Associazione Cuochi e Pasticcieri Napoletani , dal Movimento Cuochi e Pasticcieri Siciliani , dall' AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi e dallo Skal International
STAGE	Consentiti ai soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 3 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 242,00 all'iscrizione + € 490,00 IVA inclusa ad inizio corso

Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche del modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 600,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

