

Niko Formazione


La scuola con dentro l'alta cucina

3° Corso di cucina italiana professionale



www.nikoromitoformazione.it

NiKO[®]
formazione



Abbiamo
gli ingredienti giusti
per il tuo futuro
da chef



15 alunni per corso



4 laboratori dedicati



stage formativi
in prestigiose realtà nazionali



corpo docenti composto
da accademici, esperti
di cucina e pasticceria



struttura immersa nel verde
e a stretto contatto
con il ristorante Reale



visite in aziende agricole,
mercati e laboratori

3° Corso di cucina italiana professionale 11 marzo 2013 / 12 luglio 2013 (18 settimane) 9.30 -13.00 / 14.00 -18.00 > 675 ore > € 12.000,00

- _ Le lezioni saranno aperte ad un numero massimo di 15 allievi.
- _ Il corso è rivolto a chi intende muovere i primi passi nel mondo della ristorazione ed intende diventare un professionista del settore.
- _ Per i partecipanti, sono previsti a tale scopo stage formativi in prestigiose realtà nazionali, che permetteranno di accrescere ed integrare le conoscenze acquisite durante il corso e di introdurre gli allievi direttamente nel mondo del lavoro.
- _ È previsto il superamento di una prova scritta come test di ingresso.
- _ A metà corso sarà effettuato un test teorico-pratico di valutazione dell'apprendimento propedeutico al proseguimento del corso.
- _ Al termine delle lezioni, si svolgerà una sessione di esame finale dinanzi ad una commissione mista composta da membri interni e professionalità esterne.
- _ Previo esito positivo dell'esame finale, sarà rilasciato ai partecipanti un attestato di partecipazione e frequenza al corso con votazione espressa in centesimi.
- _ Il corso prevede **circa 100 ore** di didattica teorica frontale che saranno curate direttamente dai docenti dell'*Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*. Le restanti **575 ore** (circa) saranno invece suddivise tra pratica di laboratorio, demo in aula, visite esterne di approfondimento, incontri con produttori, lezioni tenute da esperti e Chef di fama Nazionale ed Internazionale.
- _ Un aspetto fondamentale, quello della didattica, concretizzato in un accordo di collaborazione con l'*Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, i cui docenti svolgeranno lezioni nei corsi attivati all'interno della struttura polifunzionale Casadonna e reso possibile grazie al supporto di *Slow Food* che supporta integralmente il collegamento tra il territorio, i produttori e la Scuola.

*Il centro **Niko Romito Formazione** ha ricevuto l'accreditamento da parte della Regione Abruzzo per la Formazione Superiore e la Formazione Continua.*

Spazi ampi e articolati dove passato e presente convivono in armonia. Un'aula e quattro laboratori di cucina di oltre 450 metri quadrati dotati delle più innovative attrezzature didattiche.





Percorso didattico

Panoramica sul percorso formativo

Illustrazione del piano didattico, accettazione del regolamento della Scuola, conoscenza con i docenti e staff.

Educazione sensoriale

Il ruolo e la chimica del gusto. I gusti base. Recettori gustativi. Genetica del gusto. Aromi del cibo. Le molecole e il cibo. Il gusto tra etica ed estetica.

Alimenti

Botanica ed Etnobotanica Alimentare. Il sistema Slow Food. La centralità del cibo. Nutrizione.

La cucina italiana

Storia della cucina e della gastronomia. Il mondo della ristorazione, la cucina regionale e nazionale. Cucina moderna. Diritto e legislazione alimentare. Critica del gusto e comunicazione.

La cucina

Locali, attrezzature e composizione della brigata. Terminologia tecnica. Manutenzione delle attrezzature. Tecnologie avanzate. I ruoli in cucina.

Il cuoco

La figura professionale del cuoco ed i compiti in cucina. Gestione del personale, delle materie prime, dei magazzini. Possibilità di vedere da vicino la vita in una brigata di cucina di un ristorante stellato.

Gestione aziendale della ristorazione

Analisi e gestione dei costi in cucina.

Strumenti di lavoro

Materiali e attrezzature idonee per ogni tipo di cottura. A CURA DI SAPS Centro Ricerche per lo Studio dei Materiali e Forme degli Strumenti di Cottura.

Igiene e sicurezza

Definizione e principi dell' HACCP e relativa attestazione. Normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Merceologia

Provenienza, tipologia e qualità delle materie prime. Riconoscere la qualità. Valori nutrizionali e caratteristiche dei diversi alimenti. La filiera, la produzione, la vendita. Recupero delle antiche produzioni.

Tecniche di cucina

Tecniche di base della cucina: Pulitura, tagli e cotture dei singoli alimenti

Preparazione dei piatti tradizionali italiani Regionali Antipasti, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, contorni.

Pasticceria dolce e salata

Pasticceria da ristorazione e cioccolato

Panificazione per la ristorazione: tecniche di lievitazione, cereali prodotti da forno

Tecniche di lavorazione del pane Incontri con chef Nazionali ed Internazionali.

Il servizio

Cenni di preparazione del menu. Competenze di base del servizio in sale il dialogo tra cucina e sala, tempi di preparazione, la mise en place. Osservazione e coinvolgimento a turni in una cucina professionale durante il servizio.

Elementi base di enologia.

Vitigni, Abbinamenti vino cibo, degustazioni, cantine, temperature di servizio, bicchieri.

– Visite in aziende

Visite in aziende ed incontri con i produttori, confronto su esperienze. Pastificio, mercato agroalimentare, mercato ittico, laboratorio carni, mulino in pietra, azienda produttrice di coltelli, caseificio, fattoria didattica.

– Visite in mercati

Visite guidate nei grandi mercati alimentari, conoscenza del prodotto, della filiera, delle zone di produzione e provenienza delle merci. Scelta dei prodotti, acquisto ed utilizzo in cucina.

– Incontri in aula con produttori di eccellenze

Incontri con produttori delle aziende agricole, biologiche, casearie delle eccellenze italiane.

– Eventi e manifestazioni

Partecipazione riservata agli allievi più meritevoli ad eventi gastronomici con la Niko Romito Formazione.

– Degustazioni

Olio, salumi, formaggi, miele, caffè, cioccolato, spezie, birra, erbe aromatiche, sali, vino.

– Introduzione al mondo del lavoro

Determinazione ed intrapresa di un percorso formativo di grande impegno, motivazioni professionali, conoscenze del settore gastronomico.

– Realizzazione menù in squadre

Composizione di brigate di cucina, determinazione di un capo partita e presentazione di un menù ad una commissione interna. Simulazione di una cucinaprofessionale.

– Esperienza presso Ristorante Reale

Dal secondo mese di corso, nei fine settimana a rotazione, gli allievi avranno la possibilità di far parte della brigata del Ristorante Reale e vivere pienamente la realtà di cucina.



“

Grazie a questo corso ho avuto l'opportunità di misurarmi con la migliore cucina italiana d'autore. Ho conosciuto produttori ed allevatori, ho visitato aziende agricole; sono riuscita a dare un senso alla parola qualità. Una straordinaria esperienza formativa di cui farò sempre tesoro.

(Sara, studentessa)

”

NIKO[®]
formazione



La quota di iscrizione comprende

- _ 7,5 ore di lezione giornaliere
- _ Esercitazioni in laboratorio di cucina
- _ Lezioni didattiche
- _ Pranzo di mezzogiorno dal lunedì al venerdì
- _ 2 giacche logate della scuola
- _ 1 pantalone da cucina
- _ 2 pettorine logate
- _ 1 bandana logo scuola
- _ 1 set completo di coltelli in dotazione
- _ armadietto per materiale scolastico
- _ materiale didattico
- _ libri di testo

Scarpe antinfortunistiche, secondo pantalone da cucina, a carico dell'allievo.



Modalità d'iscrizione

Il corso è a **numero chiuso**. L'ammissione è soggetta ad approvazione della Direzione Scolastica ed al raggiungimento del numero massimo di 15 alunni.

Al superamento della prova d'ingresso il pagamento del corso, pari ad **€ 12.000,00** sarà da corrispondere in tre rate

- _ 3.500,00 entro il 1 marzo 2013 a mezzo bonifico bancario.
- _ 3.500,00 entro il giorno 8 aprile 2013 a mezzo bonifico bancario.
- _ 3.000,00 entro il giorno 6 maggio 2013 a mezzo bonifico bancario.
- _ 2.000,00 al superamento dell'esame propedeutico al proseguimento del corso entro il 6 giugno 2013 a mezzo bonifico bancario.

Bonifico bancario - indicante gli estremi del partecipante e il titolo del Corso, da effettuarsi a favore di:
NIKO ROMITO FORMAZIONE E CONSULENZA S.R.L. - IBAN: IT 52 F 08327 40520 000 000 013652

Possibilità di alloggio in convenzione con **Residence Montespino**, vicinissimo alla Scuola che offre soluzione in formula college (condivisione tra allievi di appartamenti dotati di tutti i confort).
Per informazioni www.residencemontespino.com



Questa è la mia terra, questi sono i luoghi in cui vivo, un patrimonio da scoprire: persone ed esperienze, suggestioni che solo la natura con i suoi prodotti migliori sa dare. Qui si incontrano identità, studio, creatività, cibo e territorio: il mio lavoro. Fatto di fatica quotidiana, ricerca ininterrotta, confronto d'idee e insieme materia prima d'eccellenza, produzioni autentiche. Questa è l'essenza del mio lavoro, questa è la mia vita. Un insieme di incertezze e orgoglio, ma soprattutto voglia di mettermi in gioco.

Niko Romito



Corpo docente scuola

— **NIKO ROMITO** Chef

Chef patron del Ristorante Reale, 2 stelle Michelin, Tre forchette Gambero Rosso, responsabile della strategia formativa del progetto Casadonna, autore di un libro, consulente per aziende di ristorazione nazionali ed internazionali, direttore didattico, docente presso Scuole di cucina Nazionali.

— **DAVIDE MAZZA** Chef

Docente presso scuole di formazione gastronomica, chef consulente per il cinema, executive chef di ristorante di cucina italiana in Italia e all'estero, autore di un libro di cucina, autore articoli sulla cucina italiana, personal chef, giudice di gara in concorsi internazionali, consulente guide enogastronomiche.

— **DINO COMO** Chef Panificatore

Giovane chef cresciuto nella cucina del Reale, si occupa di tutta la panificazione del Ristorante due stelle Michelin e della pasticceria.



Accademici ed esperti

Prof. CARLO PETRINI

Fondatore Slow Food Italia - Presidente "Università degli Studi di Scienze Gastronomiche".

Prof. CARLO BOGLIOTTI

Consigliere Nazionale Slow Food "Università degli Studi di Scienze Gastronomiche".

Prof. YANN GRAPPE

"Università degli Studi di Scienze Gastronomiche". Assegnista di ricerca con UNISG. Esperto in Cucina ed identità nazionale, criteri di valutazione del vino, Cultura del vino nella ristorazione italiana.

Prof.ssa GABRIELLA MORINI

"Università degli Studi di Scienze Gastronomiche". Tecnologo Alimentare. Ricercatrice scienze alimentari e del gusto. Ricercatrice Scienze molecolari, scienze umane e nutrizionali. Responsabile progetti per la valorizzazione e la promozione degli alimenti tradizionali. Scienza molecolare.

Prof.ssa CINZIA SCAFFIDI

"Università degli Studi di Scienze Gastronomiche". Direttore del centro studi Slow Food. Docente Universitaria UNISG. Giornalista enogastronomica. Autrice di testi e pubblicazioni Slow Food. Collaboratrice con riviste Nazionali e responsabile progetto internazionali. Degustatrice.

Prof. ANDREA PIERONI

"Università degli Studi di Scienze Gastronomiche". Professore Universitario UNISG Botanica ed Etnobotanica, Biologia. Autore di pubblicazioni ed articoli su riviste di settore. Ricercatore Universitario di Antropologia, Scienze dell'alimentazione, Farmacia, Zoologia, Veterinaria. Membro di comitati Scientifici internazionali.

– **Prof. NICOLA PERULLO**

“Università degli Studi di Scienze Gastronomiche”. Professore associato di Estetica. Membro comitati editoriali e comitati Scientifici, delegato dal Rettore del CdL UNISG, Ricercatore di Filosofia ed estetica. Assistente cattedra di estetica Università di Pisa. Scrittore di saggi, articoli e trattati di Scienze e cibo naturale.

– **MARCO BOLASCO**

Direttore Editoriale Slow Food Editore

– **CRISTIANA ROMITO**

Ristorante Reale Migliore Maitre italiana anno 2011-2012

– **GIANNI SINESI**

Ristorante Reale Miglior sommelier di Abruzzo e Molise nel 2008, candidato a miglior sommelier d'Italia per gli Oscar del Vino di Bibenda

– **RICCARDO BRIGHIGNA**

Enologo dell'anno. 2004/2005. Enologo. Consulente Vitivinicolo. Perito agrario. Enologo. Vice presidente della commissione di degustazione dei vini camera di commercio Pescara.

– **CATERINA VERRIGNI**

“Università di Chieti”. Formatore accreditato per la preparazione dei mediatori. Ricercatrice scientifica sul tema della mediazione tributaria. Docente universitario di diritto tributario e diritto processuale tributario Membro comitato di redazione per riviste di diritto. Responsabile progetti di ricerca.

– **MONICA MAZZA**

“Membro commissione esaminatrice dell'Università de L'Aquila”. Psicologia e neuropsicologia. Ricercatore settore Scientifico disciplinare. Tutor d'aula master in mediazione del lavoro. Psicologa dello sviluppo e dell'educazione. Docente Universitaria. Autrice di articoli e libri.

RAFFAELE CAVALLO

Presidente Regionale Abruzzo-Molise SLOW FOOD. Membro del consiglio Nazionale Slow Food Italia. Curatore di guide enogastronomiche, coordinatore dei presidi Slow Food Regionali, direttore Commerciale e Marketing aziendale.

ANGELO TOLLIS

Biologo e docente strutture sanitarie. Biologo, specializzato in patologia clinica, responsabile settore immunoterapia, controllo qualità di laboratorio, direttore tecnico analisi di laboratorio, esperto regionale per l'accreditamento delle strutture sanitarie docente e formazione RSPP ed RLS. Haccp.

CHIARA CIANCARELLI

Nutrizionista. Laurea in farmacia, direttore di farmacia, esperta del settore alimentare. Docente di educazione alimentare. Direttore tecnico di deposito medicinali. Consulente medica alta ristorazione.

ANDREA PATERNOSTER

Apicoltore professionista. Perito agrario. Assaggiatore miele. Mieli Thun.



Chef esterni che collaborano con la nostra scuola

_ **FABRIZIO SANGIORGI** Chef

_ **DINO DE BELLIS** Chef

_ **CRISTIAN TORSIELLO** Chef

_ **VALERIO CENTOFANTI** Chef

_ **PAOLO TRIPPINI** Chef

_ **GIANLUCA FUSTO** Chef Pasticcere

_ **LUCIANO BRASIELLO** Chef Pasticcere

_ **CHICCO CERIA** Chef 3 Stelle Michelin

_ **VALERIA PICCINI** Chef 2 Stelle Michelin

_ **MAURO ULIASSI** Chef 2 Stelle Michelin

_ **MICHELINO GIOIA** Chef 1 Stella Michelin

_ **FAMIGLIA FISCHETTI** Chef 1 Stella Michelin
_ **AGOSTINO IACOBUCCI** Chef 1 Stella Michelin

_ **ROY CACERES** Chef 1 Stella Michelin

_ **NICOLA FOSSACECA** Chef 1 Stella Michelin

_ **MARIANNA VITALE** Chef 1 Stella Michelin

Ed altri Chef di fama Nazionale ed Internazionale.

Niko Formazione
Più che una scuola, una grande famiglia





Visite in esterna ed incontri con produttori

– PASTA E GRANO

“Pastificio Garofalo” Gragnano (NA)

– OLIO E SOTTOLI

“Ursini” Fossacesia (CH)

– ORTOFRUTTA

Mercato agroalimentare Cepagatti (PE)

– FARINE

“Molino Ruggeri Maria”

Molino in pietra San Demetrio (AQ)

– LEGUMI E CEREALI

Giacomo Santoleri

Casino di Caprafico Guardiagrele (CH)

– CARNI

Laboratorio Carni Azienda agro-zootecnica

F.Ili Spinosa Introdacqua (AQ)

– MIELE

Arnie Casadonna Mieli Thun

– PESCE

Mercato Ittico di Ortona

– VINO

Vigneto Casadonna Feudo Antico

Castel di Sangro (AQ)

– LATTICINI E FORMAGGI

Caseificio Cianflocca Vincenzo

– SALUMI

La Genuina Carunchio

– PRODUZIONI TIPICHE

Gregorio Rotolo Scanno

– COLTELLERIA

Azienda produzione coltelli Frosolone “Fraraccio”

– BIRRA

Birrificio “Birra del Borgo”




Slow Food Italia



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Grandi Oli - Grandi Specialità



NiKO[®]
formazione

Contrada Santa Liberata
Castel di Sangro (AQ)
Tel. 0039 0864 840610
info@nikoromitoformazione.it
www.nikoromitoformazione.it



REGIONE
ABRUZZO

Sede Formativa Accreditata
0134-02.03.2012-DL24-036-000E0-1-Y
Formazione Superiore
Formazione Post Obbligo Formativo
Alta Formazione