



Cooperativa Sociale Educativa Paideia s.c.

Ente accreditato servizi per la formazione Sezione A/B
iscritto all'Albo regionale con n. 346 dal 1/8/2008

CORSO DI CUCINA PER DIETE SPECIALI MASTER

Obiettivo del corso

Il corso di Paideia dedicato alle diete speciali è stato creato per rispondere alle nuove tendenze gastronomiche e per formare professionisti altamente specializzati nella realizzazione di diete particolari, siano esse per intolleranze e allergie alimentari o per esigenze di carattere personale.

In un panorama culinario oggi sempre più vasto e ricco di contaminazioni, gli studenti approfondiranno infatti i concetti della cucina riguardante le **intolleranze e allergie alimentari senza trascurare aspetti della cucina vegetariana, vegana o con influenze esotiche**. Si tratta di far acquisire ai giovani e professionisti sicure competenze tecnico-scientifiche, contabili e culturali. Per tale motivo sono state inserite **nel programma di studi ore di contabilità** (per insegnare agli allievi la gestione finanziaria di un'attività e aumentare le loro capacità imprenditoriali) e **ore di attività culturali, che includono discipline come musica e arte** (essenziali per ampliare l'orizzonte culturale dei ragazzi e il loro senso estetico). Si tratta di formare giovani talenti che siano in grado di occupare posti sempre più ricercati nel mondo del lavoro, mantenendo alti standard di preparazione accademica.

Destinatari, Durata e struttura del corso

Destinatari

A) Giovani italiani e stranieri di età non inferiore a 17/18 anni con una formazione di scuola secondaria di secondo grado o esperienza lavorativa equivalente **conseguite prioritariamente** nel settore dell'enogastronomia o in settori simili;

B) professionisti e giovani cuochi con esperienza da consolidare italiani e stranieri.

Durata

4 mesi

Struttura del corso

524 ore (224 ore di studio – 300 ore di stage)

2 mesi studio; 2 mesi stage; preparazione all'esame e prove finali

8 settimane di studio e 8 settimane di stage

Via B.U. Secondo 4 – 20133 Milano
Tel. 022360347 - 0226688084
P.Iva e C.F. 03569010964
email: segreteria@coop-paideia.com
pec: segreteria_paideia@pec.it - www.coop-paideia.com





Cooperativa Sociale Educativa Paideia s.c.

Ente accreditato servizi per la formazione Sezione A/B
iscritto all'Albo regionale con n. 346 dal 1/8/2008

Settimane di studio

Formazione a 28 ore settimanali per 8 settimane 224 ore

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA 124 ORE

ATTIVITÀ TECNICO/SCIENTIFICA 78 ORE

ATTIVITÀ CULTURALI 22 ORE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA 124 ORE

Attività di laboratorio su INTOLLERANZE E ALLERGIE 80 ore

Attività esterne sul territorio di Milano 12 ore

Attività di gestione manifestazioni enogastronomiche 12 ore

Abbinamento cibo/vino/ bevande, food/latticini/formaggi 12 ore

ATTIVITÀ TECNICO SCIENTIFICA 78 ORE

scienze alimentazione/nutrizione 54 ORE

Principi generali:

- Igiene e sicurezza alimentare
- Caratteristiche fisiche e merceologiche dei prodotti
- Processi di trasformazione/conservazione
- Elementi di nutrizione

contabilità 24 ORE

Principi generali:

- costi e ricavi d'esercizio; la gestione: struttura e caratteristica
- Contabilità industriale: determinazione prezzo di vendita
- Aspetti finanziari, fiscali, previdenziali ed economici dell'attività

Via B.U. Secondo 4 – 20133 Milano
Tel. 022360347 - 0226688084
P.Iva e C.F. 03569010964
email: segreteria@coop-paideia.com
pec: segreteria_paideia@pec.it - www.coop-paideia.com





Cooperativa Sociale Educativa Paideia s.c.

Ente accreditato servizi per la formazione Sezione A/B
iscritto all'Albo regionale con n. 346 dal 1/8/2008

ATTIVITÀ CULTURALI

22 ORE

- Laboratorio artistico/musicale
- Attività esterne
- Incontri con esperti

L'attività formativa modulare si sviluppa dal lunedì al venerdì da 5 a 6 ore al giorno (mediamente) al mattino/ pomeriggio. Essa comprende lezioni teoriche, esercitazioni di laboratorio, visite didattiche, presentazioni di esperienze di eccellenza, dimostrazioni e stage.

stage

300 ORE

Il periodo di stage, pari a 300 ore di attività viene svolto, in linea di massima, per ambiti e settori così suddiviso:

AMBITO PRODUTTIVI/DISTRIBUTIVI E STOCCAGGIO DI MATERIE PRIME

100 ORE

SETTORI:

1) frutta e verdura; 2) carne; 3) pesce; 4) allevamento/coltivazioni e grande distribuzione

AMBITO CUCINA COLLETTIVA

200 ORE

SETTORI:

ristoranti, Hotels ed altre strutture ricettive

L'obiettivo che si intende raggiungere è quello di mettere in condizione lo studente di affinare non solo le competenze tecniche nelle diverse strutture dove viene utilizzata una "cucina collettiva", ma di conoscere la filiera/processo che ha accompagnato la materia prima o semilavorata prima di giungere in magazzino o in laboratorio di cucina.

Docenti e progettisti del corso

Maurizio Bosotti, Silvio Cartabia, Daniele Cassamagnaghi, Luca Maria Chiesa, Fabrizio Dorsi, Cristiano Gallo, Margot Gothy Lopez, Francesco Antonio Malaspina, Eros Picco, Roberto Rocchi, Giorgio Telmon, Giuseppe Vaccarini, Silvano Vanzulli (**Per il curriculum vedi SITO**).

Via B.U. Secondo 4 – 20133 Milano
Tel. 022360347 - 0226688084
P.Iva e C.F. 03569010964
email: segreteria@coop-paideia.com
pec: segreteria_paideia@pec.it - www.coop-paideia.com





Cooperativa Sociale Educativa Paideia s.c.

Ente accreditato servizi per la formazione Sezione A/B
iscritto all'Albo regionale con n. 346 dal 1/8/2008

Valutazione dei risultati

Sono previste verifiche intermedie e finali:

- la prima verifica formale al termine delle attività di aula, prima dell'inizio dello stage;
- la seconda in sede di esame finale al termine del percorso di studi.

L'esame finale consisterà nella progettazione, organizzazione e realizzazione di uno o più eventi coerenti con il corso di studi frequentato accompagnato da una relazione descrittiva degli aspetti tecnici, scientifici, e contabili dell'evento stesso.

Titolo di studio rilasciato

Attestato di Regione Lombardia con certificazione di competenze valido in UE

Quota d'iscrizione

€ 5.900(iva esente)

Posti disponibili

6 (sei)

Prossime edizioni

Ottobre 2021; gennaio 2022

Note

Materiale didattico fornito: divisa professionale da chef e dispensa del corso

La cooperativa si riserva di non far partire il corso al mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Le date potrebbero essere soggette a variazioni.

(Per ulteriori informazioni consultare il sito o telefonare a 3392759847)

Il Direttore
Prof. Francesco Antonio Malaspina

Via B.U. Secondo 4 – 20133 Milano
Tel. 022360347 - 0226688084
P.Iva e C.F. 03569010964
email: segreteria@coop-paideia.com
pec: segreteria_paideia@pec.it - www.coop-paideia.com

