

---

---

## CORSO DI FORMAZIONE

---

---

In collaborazione con l'Università Popolare degli studi di Milano

Master “Cucina”

60 ore – 30 CFU

**Anno accademico 2019/2020**

---

### **PRESENTAZIONE**

Il Master di Cucina è organizzato dall'Accademia Universitaria degli Studi Giuridici Europei in collaborazione con l'Università Popolare degli studi di Milano. Esso si compone di 60 ore, su piattaforma online e presenza in aula, con esame finale frontale.

Il Master insegna la cucina tradizionale regionale e la sua evoluzione moderna-creativa, le basi tecniche, le decorazioni appropriate, l'arte della presentazione ed inoltre le nozioni fondamentali sui prodotti agroalimentari, le spezie, le erbe aromatiche, le materie prime, fino all'approfondimento su vino e olio.

Durante la permanenza tutti gli allievi, divisi in gruppi e con un sistema a rotazione, si occupano della preparazione degli ingredienti per l'esecuzione delle ricette e sono coinvolti nell'attività pratica, sia per quanto riguarda il servizio di cucina che per quello di sala.

### **OPPORTUNITÀ DI LAVORO**

Gli sbocchi occupazionali per questa figura professionale sono molteplici: alberghi, ristoranti, società di catering, navi da crociera, società di consulenza e startup, fast food.

### **OBIETTIVI DEL MASTER**

L'obiettivo del master è dotare i futuri manager del settore ristorativo delle competenze necessarie alla gestione del personale, dei fornitori e dell'approvvigionamento delle dispense di un'azienda del settore food, coordinando al tempo stesso le attività di comunicazione e marketing strategico.

### **PROGRAMMA DEL MASTER**

- Le Basi: strumenti ed utensili.
- Conoscenze generali e terminologia tecnica. La cucina tradizionale, regionale e moderno creativa
- La cucina delle Regioni d'Italia: condimenti, erbe e spezie, salse, antipasti caldi e freddi, salumi e insaccati, paste fresche, secche e ripiene, riso, gnocchi, polente, carni bianche e rosse, selvaggina, prodotti ittici, verdure, funghi, formaggi
- Preparazione dei principali piatti regionali
- Metodi di cottura innovativi (sottovuoto, cottura a bassa temperatura e affumicatura)
- Composizione di menù per intolleranze alimentari

### **REQUISITI**

- Diplomi presso istituti o centri di formazione alberghiera superiore
- Professionisti del settore enogastronomico italiani e stranieri

- Operatori del settore con almeno tre anni documentati di servizio effettivo presso attività turistico-alberghiere nel mondo

### **ATTESTATI**

Attestato di partecipazione al master.

### **COSTI E MODALITA'**

Il costo del Master in Cucina è di € 300,00 IVA inclusa, più € 50,00 per le spese di iscrizione. Il materiale didattico è incluso e lo stage, retribuito secondo le norme vigenti, è garantito a tutti i partecipanti.

Il pagamento dell'intera retta/I rata e di 50,00 € dovrà avvenire sempre mediante bonifico bancario ed ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:

#### **ACCADEMIA DEGLI STUDI GIURIDICI EUROPEI BANCO BPM**

**IBAN: IT 48L 0538 7032 2500 0002 5401 31**

Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome ed il pagamento della marca da bollo, seguito dal codice del corso.

SI INFORMA CHE NON SARANNO EMESSE QUIETANZE SUI PAGAMENTI RICORDANDO CHE, AI FINI FISCALI PER LA DETERMINAZIONE DEL REDDITO, IL BONIFICO, ESEGUITO SECONDO LE SU RIPORTATE ISTRUZIONI, CONSENTE LA DETRAZIONE DEL COSTO DEL CORSO.

PER LA RICHIESTA DI CERTIFICATI ED ALTRE SI RINVIA ALLA SEGUENTE MAIL [segreteria@accademiauge.it](mailto:segreteria@accademiauge.it).

Il corso è a numero chiuso. Lo svolgimento del corso è vincolato al raggiungimento del quorum di numero minimo di 10 partecipanti.

Per entrare in contatto con le segreterie ed ottenere maggiori informazioni usa il modulo di contatto in basso. Al termine del Corso sarà prevista una verifica finale frontale. Gli esami si terranno presso le sedi deputate dall'Auge, comunicate successivamente.

### **TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

#### **INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016**

La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Accademia degli studi Giuridici Europei sul sito [www.accademiauge.com](http://www.accademiauge.com) trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.

In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare dell'Accademia Auge per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo [segreteria@accademiauge.it](mailto:segreteria@accademiauge.it)

### **CORPO DOCENTE:**

Preside del corso: Dott. Prof. Cilvini Cesare

Responsabile Accademico: Prof. Avv. Catapano Giuseppe

### **QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

- Listino € 300,00 + € 50,00 spese per iscrizione.