



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria – La Tua Scuola di Alta Specializzazione

# CORSO CUOCO PROFESSIONISTA

Per diventare uno Cuoco di Successo!



# I Docenti

Chef Sandro Bellucci

Chef Massimiliano Gorri

Chef Marianna Ziliati

Marianna  
Ziliati



Chef Resident del Sarius, di Cremona. Giudice al Migliore Chef Italia. Ti aspetta per trasmetterti tutta la sua esperienza.

Massimiliano  
Gorri



Da oltre 10 anni si occupa di docenza per Corsi Professionali E' stato Chef presso Philipp Plein airlines Executive chef presso Hell's kitchen Lugano, Philipp Plein head quarter. Ti Aspetta in Classe.

Sandro  
Bellucci



Inizia la carriera di Cuoco nel 1983. Executive Chef dello Chef Simone Falcini. Una garanzia per chiunque desideri diventare un futuro Professionista.



# I Numeri del Corso Cuoco Professionista

*Istituto  
Italiano della  
Cucina e  
Pasticceria*

## Durata del Corso e Orari

- 5 mesi + 400 ore di stage (a scelta)
- 20 Giornate full Day
- Orari:  
Mattina dalle 09:30 alle 13:00  
- Pausa Pranzo  
Pomeriggio dalle 14:00 alle 17:30
- Il Sabato si svolge a Milano e Roma
- La Domenica si svolge a Firenze, Empoli



## Percorsi di Pratica

- 140 Prove Pratiche di Piatti e Dessert d'Autore
- Prove di Impiattamento in Estetica
- Prove di Impiattamento in Creatività
- Pratiche di Marinatura
- Pratiche di Sottovuoto
- Pratiche di Conservazione
- Pratiche di Marinatura
- 23 esami
- 1 Tesi finale



## Certificazioni e Riconoscimenti Ricevuti

- Diploma di Cuoco Professionista
- Certificato Tecnico EQF4 Rilasciato dalla Regione
- Certificato delle Abilità Acquisite rilasciato da ASSOIP – Registro Italiano delle Professioni
- Inserimento nel Registro Italiano delle Professioni come Consulente Cuoco
- 2 Certificati HACCP in italiano e inglese. Valido su tutto il territorio Nazionale e paesi in U.E.



## Materiali Didattici

- Il volumi del Corso Cuoco
- Libro di Scienze degli Alimenti
- Biochimica ed Introduzione alla Chimica degli Alimenti
- Chimica degli Alimenti
- Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità
- Fondamenti di Economia e Marketing
- Produzioni Vegetali
- Management, Food Cost e Menù
- Allergeni
- Libro di Enologia



# Scopri la Tua identità

**Modulo 1** – Introduzione al Corso di Cuoco. Il Riso

**Modulo 2** – Introduzione alla Professione. Il Riso

**Modulo 3** – Preparazioni Pasta Fresca e Derivati – Classica

**Modulo 4** – Preparazioni Pasta Fresca e Derivati – Colorata

**Modulo 5** – Preparazioni Pasta Fresca e Derivati – Creativa

**Modulo 6** – Preparazione della Pasta Ripiena

**Modulo 7** – La Pasta Secca e Riso. Il Segreto del Sugo alla Carbonara. Pasta Risottata.

**Modulo 8** – Accorgimenti Tecnici. Marketing. 1° Parte Marketing

**Modulo 9** – Preparazioni Pasta Fresca e Derivati Ripieni. Creatività delle Preparazioni

**Modulo 10** – Preparazioni Pasta Fresca e derivati Ripieni. Creatività delle Preparazioni – Sugo di Cacciagione.

**Modulo 11** – Preparazioni di Gnocchi – Sughì di Terra

**Modulo 12** – Preparazioni di Gnocchi – Sughì di Pesce

**Modulo 13** – Preparazioni di Gnocchi Creativi – Sughì di Pesce

**Modulo 14** – Preparazioni di Gnocchi Creativi– Sughì Vegetariani e di Pesce

**Modulo 15** – I Lieviti, Lievito Madre, Lievitazione e la Produzione dei Panificati

**Modulo 16** – La produzione dei Panificati

**Modulo 17** – La produzione dei Panificati. Diversificazione e Creazione

**Modulo 18** – La produzione dei Panificati. Diversificazione e Creazione

**Modulo 19** – La produzione dei Panificati. Diversificazione e Creazione.

**Modulo 20** – La produzione dei Panificati. Diversificazione e Creazione

**Modulo 21** – Panificazione: La Pizza

**Modulo 22** – Panificazione: La Pizza

**Modulo 23** – Le basi dei Sughì di Terra. I Sughì di Terra Classici

**Modulo 24** – Approfondimenti sulle basi dei Sughì. I Sughì di Terra Tradizionali



# Proiettati verso il Successo!

**Modulo 25** - Le basi dei Sughì di Pesce. Sughì Tradizionali di Mare

**Modulo 26** - I Sughì Classici Italiani di Mare

**Modulo 27** - Le basi delle Zuppe di Pesce

**Modulo 28** - Le Zuppe di Pesce

**Modulo 29** - Le Salse. La Salsa Madre. Fondo Bruno.

**Modulo 30** - La Salse Per Eccellenza, La Maionese. Le Maionesi Creative Stellate

**Modulo 31** - Le Salse 2° parte

**Modulo 32** - Antipasti di creazione Moderna 1° parte

**Modulo 33** - Antipasti di creazione Moderna 2° parte

**Modulo 34** - La Frittura Classica e Moderna

**Modulo 35** - La Frittura Creativa

**Modulo 36** - Chimica degli Alimenti e Pasticceria Classica

**Modulo 37** - Chimica degli Alimenti e Pasticceria Moderna

**Modulo 38** - Dessert al Cucchiaino 1° parte

**Modulo 39** - Dessert al Cucchiaino 2° parte

**Modulo 40** - Pasticceria: Pasta Sfoglia, Crema a Chantilly

**Modulo 41** - Metodologia Degli Chef Stellati. Marinature e Cotture Sottovuoto. Le Carni 1° parte

**Modulo 42** - Metodologia Degli Chef Stellati. Marinature e Cotture Sottovuoto. Le Carni 2° parte

**Modulo 43** - Metodologia Degli Chef Stellati. Marinature e Cotture Sottovuoto. Il Pesce 1° parte

**Modulo 44** - Metodologia Degli Chef Stellati. Marinature e Cotture Sottovuoto. Il Pesce 2° parte

**Modulo 45** - Preparazioni degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. La Carne 1° parte

**Modulo 46** - Preparazioni degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. La Carne 2° parte

**Modulo 47** - Preparazioni degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. Il Pesce 1° parte

**Modulo 48** - Preparazioni degli Chef Stellati. Cotture E Creatività. Il Pesce 2° parte



# Conoscenza, Competenza e Abilità

**Studio, esercitazioni ed esami, uno strumento per apprendere efficacemente**

Modulo 49 - Scienza degli Alimenti

Modulo 50 - Biochimica ed Introduzione alla Chimica degli Alimenti

Modulo 51 - Chimica degli Alimenti

Modulo 52 - Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità

Modulo 53 - Fondamenti di Economia e Marketing

Modulo 54 - Introduzione e Storia del Vino

Modulo 55 - Zuccheri, Osmosi e Fermentazione Alcolica

Modulo 56 - Lievitato, Enzimi, Pectine e Vinificazione

Modulo 57 - Schemi di Vinificazione, Acidità, Polifenoli, Parametri Fisici del Vino

Modulo 58 - Malattie Generali e Alterazione del Vino

Modulo 59 - Vini da Tavola, Frizzanti, Liquorosi, Spumanti

Modulo 60 - Enotecnia Speciale; Produzioni Alcoliche

Modulo 61 - Produzioni Vegetali

Modulo 62 - Management, Food Cost e Menù

Modulo 63 - Allergeni





# Percentuale di Successo Lavorativo con un Corso Professionale

Istituto  
Italiano della  
Cucina e  
Pasticceria

In virtù dei dati raccolti, in anni di esperienza, per trovare lavoro è fondamentale analizzare le esigenze di mercato (cioè cosa ricercano le aziende, quali i requisiti professionali richiesti).

Quindi ci siamo adoperati per progettare una formazione professionale adeguata che crei una figura specifica di settore (a una offerta di lavoro specifica bisogna rispondere con una preparazione specifica di settore), e così è nato il:

## Corso di Cuoco Professionista

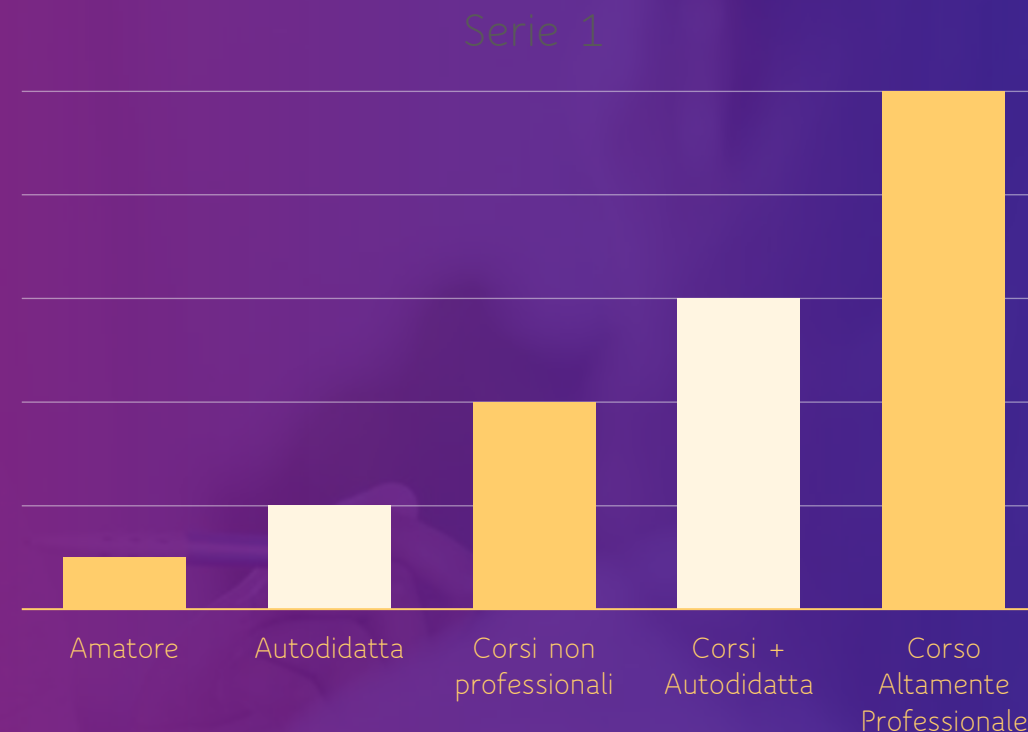
Non è un comune corso, ma un percorso studiato da un'esperienza maturata sul campo. È progettato dallo Chef Simone Falcini che vanta oltre 30 ristoranti avviati. Studiato per chi desidera proiettarsi in un ambito professionale lavorativo di alto livello.

Il successo del Cuoco non è dovuto a "fattori di Casualità" ma si muove su specifiche certezze assodate.

*La Conoscenza, l'Abilità ed infine la Competenza*, si acquisiscono principalmente da chi ha sperimentato, sbagliato e si è migliorato nel percorso della Cucina.

Questo corso ti fornirà gli strumenti per diventare un **Cuoco di Successo**.

## Quanto conta la Tua Formazione



# Perché frequentare il corso di Cuoco Professionista

*Istituto  
Italiano della  
Cucina e  
Pasticceria*



## Know How

Migliorare la Conoscenza dei Prodotti e di Scienze della Alimentazione



## Technique and Technology

Conoscere Tecniche e Tecnologie



## Food & Beverage Cost

Migliorare la capacità di rendere profitti e stabilire il Menù Vincente



## Manual skills

Acquisire Manualità e Capacità nelle produzioni



## Marketing & Comunicazione

Conoscere come applicare il Marketing e la Comunicazione Vincente



## Success in the Profession

Acquisire la Capacità di ottenere Successo nella professione di Cuoco



# Libera la Tua Creatività e la Tua Passione!



Corso Cuoco  
Professionista

# Ti aspettiamo in Classe!

Chef Simone Falcini, Marianna Ziliati, Sandro Bellucci, Massimiliano Gorri

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria  
[segreteria@istitutoitalianodellacucina.it](mailto:segreteria@istitutoitalianodellacucina.it)



375.650.7778