

Corso Professionale per diventare

CUOCO

Affida il tuo percorso formativo agli esperti della cucina.

MedEATerranea,
Accademia Enogastronomica.

L'unico centro di alta formazione enogastronomica integrata presente in Campania e nel sud Italia.

Coltiva la tua abilità e fa carriera come professionista in cucina.

Preparati per un lavoro pieno di successo.

Testimonial Ufficiale
Pepe Guida - Chef Stellato Michelin



LIBELLULAWEB.COM

medeaterranea[®]
accademia enogastronomica

Via John Fitzgerald Kennedy 54
Mostra D'Oltremare. 80125 Napoli
T. +39 081 2390158
accademia@medeaterranea.eu

medeaterranea.eu

PARTNER SCIENTIFICO-FORMATIVO DI

SIRE[®]
FOOD ACADEMY

Centro di Formazione Accreditato
dalla Regione Campania

Hai la Cucina nel Cuore?

Forma il tuo talento.

medeaterranea[®]
accademia enogastronomica



FUTURO CUOCO

Il corso offre la possibilità di acquisire le conoscenze tecnico-pratiche che consentiranno un avviamento alla professione di cuoco.

La struttura formativa del corso garantisce un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Il piano didattico verterà sulla conoscenza delle tecniche e delle ricette della cucina italiana, con una focalizzazione particolare sullo studio dei prodotti e delle ricette della cucina campana, quale grande esempio della dieta mediterranea.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che non hanno esperienza nel settore ed intendono affacciarsi ad una futura professione di cuoco.

DIDATTICA

L'approccio didattico è fondato sulla massima praticità grazie alla struttura logistica dell'accademia che prevede postazioni singole di lavoro dotate di attrezzature all'avanguardia.

FREQUENZA

Il corso avrà durata di 200 ore con frequenza full time dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 17.30, saranno inoltre previste 180 ore di stage e 20 ore di teoria.

STRUTTURA DEL CORSO

- HACCP
 - Le basi: salse e condimenti
 - Tecniche di taglio
 - Tecniche di cottura
 - La pasta
 - Il riso
 - Le carni
 - Il pesce
 - Pasticceria di base
- Frequenza full time
Metodo didattico in presenza

MATERIALE DIDATTICO

- 1 Divisa firmata
- 1 Parannanza
- Dispense e ricettario

ATTESTATI

- Diploma HACCP
- Attestato di fine corso per coloro che hanno frequentato l'80% delle lezioni e superato l'esame finale.



DURATA

5 mesi



STAGE

incluso



PARTECIPANTI

a numero chiuso

Iscriviti ora!

Acconto all'iscrizione € 190,00

pagamento dilazionato di € 640/ mese + IVA