

*Iside*

FORMAZIONE

# Corso di Cucina Professionale



# Cosa imparerai



L'obiettivo sarà quello di **acquisire le tecniche** di taglio, di selezionare e manipolare correttamente le **materie prime**, apprendere nozioni e conoscenza delle **tecniche di cottura** così da sviluppare le **competenze** per realizzare correttamente un menù e lavorare in una cucina professionale.

Un percorso professionalizzante

**"Acquisirete basi, nozioni e tecniche per essere operativi e lavorare da subito."**

---

Iside De Cesare

# Una didattica su misura

**Numero limitato di  
partecipanti**

Il corso prevede un massimo di **10 persone, ognuno con la propria postazione**, questo permette agli Chef professionisti di concentrarsi sui partecipanti, coinvolgendoli attivamente nel corso della lezione.

Dato il numero ristretto dei partecipanti, il direttore didattico Iside De Cesare e i docenti, avranno modo di **verificare l'apprendimento di ogni allievo** non solo attraverso verifiche periodiche ma anche durante le lezioni stesse. Ecco perché gioca un ruolo fondamentale il **rapporto** che si instaura tra **allievo e docente**.



# Aperto a tutti

## Destinatari del Corso di Cucina Professionale

---

**Aspiranti chef senza limiti di età!**

Il corso ti permetterà di intraprendere la **professione di cuoco**, lavorare in una **cucina professionale** ed acquisire le competenze per **svolgere attività di diversi ambiti in autonomia** (es. ristoratore e chef a domicilio).



# Cosa ti verrà chiesto

## Requisiti per la partecipazione

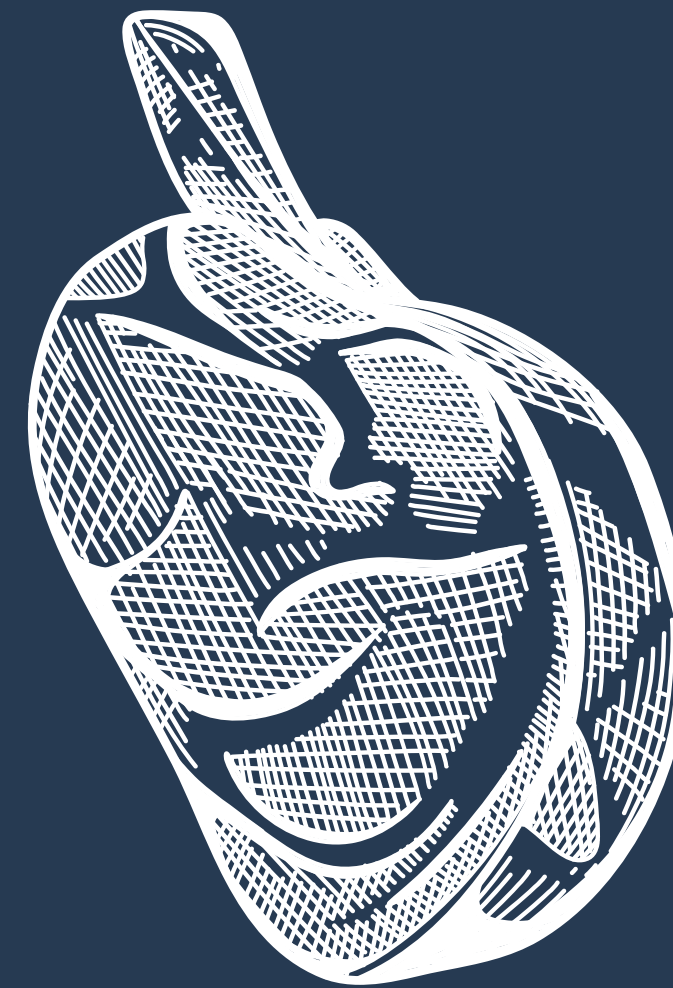
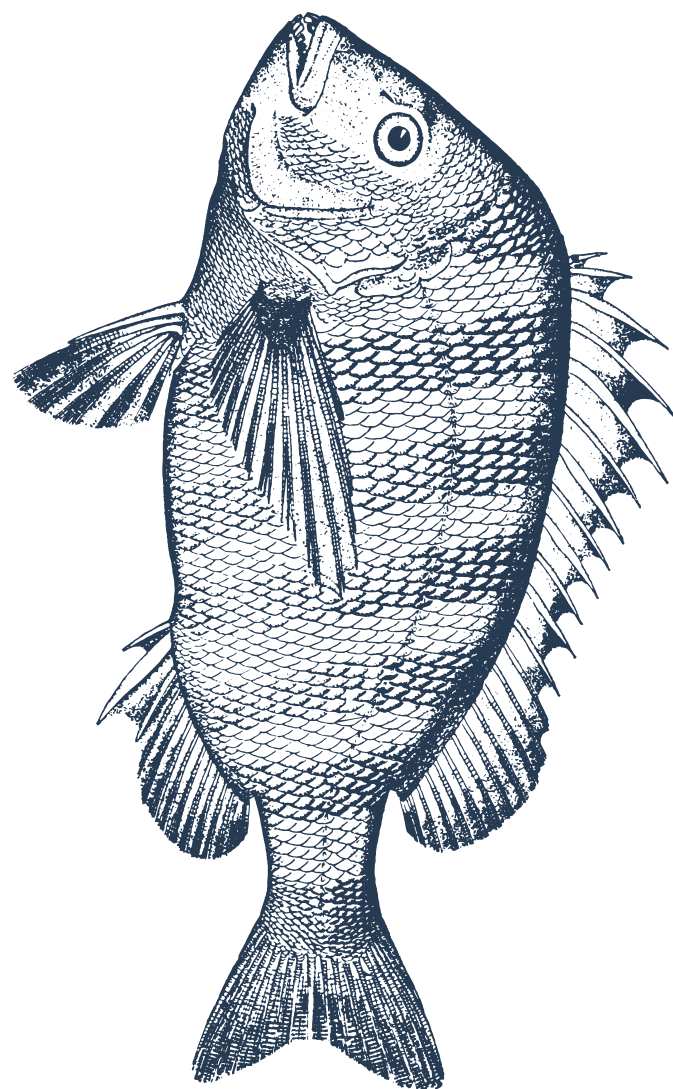
Agli studenti verrà chiesto di svolgere il lavoro con **assiduità**, **precisione** e **professionalità** per affrontare il corso con un atteggiamento diligente e umile, elementi caratterizzanti della **dimensione lavorativa** all'interno di una brigata. L'allievo sarà messo nelle condizioni di operare nel settore in modo del tutto autonomo secondo le direttive dello chef.



# 340

---

ore di corso



# 10

---

alumni ammessi - postazioni individuali





## In aula dal 20/02 al 17/04

---

Il corso ha una durata di circa **2 mesi** e si svolge **dal 20 febbraio al 17 aprile 2023**.

Un percorso intensivo con **frequenza obbligatoria** tutti i giorni, dal **lunedì al venerdì** dalle **9,00 alle 17,30**

## Stage

---

. Per gli allievi con un'età compresa **tra i 18 e i 30 anni**, è previsto uno **stage** in una struttura selezionata.





# Visite guidate



## Approfondimenti

Parte integrante del **percorso formativo** le visite guidate hanno la funzione specifica di **approfondire** determinati argomenti.

## Visite guidate di aziende e produttori selezionati

Arrivare ad avere una **materia prima di qualità**: dall'allevamento, alla produzione, alla lavorazione.

## In programma

**Lavorazione** della carne, allevamento di maiali e pecore, lavorazione del formaggio, foraging, **degustazioni** alla Parolina. Vitto e alloggio è compreso nel costo del corso.

# La sede

## ○ Laboratori ELIS

Un'ampia cucina, nuovissima con dotazioni d'avanguardia e posti a sedere per lo svolgimento della parte teorica. Via Sandro Sandri 45, Roma.

## ○ Cucina di ultima generazione

La cucina dispone di tutti i macchinari e le attrezzature di ultima generazione necessarie per lo svolgimento delle lezioni.

## ○ Postazioni individuali

Ogni partecipante ha la propria postazione individuale attrezzata (piastre induzione, tavolo da lavoro, tagliere ecc).

## ○ Plus

Su ogni postazione è presente uno schermo che proietta le immagini delle 2 postazioni docenti. Spogliatoi con armadietto personale.



# Laboratori Elis

360 metri quadri di cucina  
professionale di ultima  
generazione





# Iside De Cesare

## Chef e Pasticcera

Nata a Roma, Iside De Cesare appassionatasi all'ambiente culinario decide di interrompere gli studi di ingegneria per dedicare le proprie energie al mondo della **ristorazione**. Così nel '96 approda al ristorante **Agata e Romeo** poi alle **Colline Ciociare**, nel '98 alla **Pergola da Heinz Beck** e poi alla **Frasca** Di Castrocaro Terme. Insieme al marito Romano Gordini, gestisce ed è chef del ristorante **La Parolina** premiato con la **stella Michelin** nel 2009. Dal 2005 si dedica anche all'**insegnamento di cucina e pasticceria** in varie scuole. Chef emergente per la guida del **Touring** 2008 e della guida di **Identità Golose** nel 2010. Vincitrice **Imaf chef cup** 2014. Fa parte del progetto Atelier des Grandes Dames di **Veuve Clicquot**.



# Docenti

## Cucina

Iside De Cesare  
Stefania Scanavino  
Fabrizio Leggiero  
DUILIO GIROTTO  
Luciano Spartaco Di Carlo  
Luca Malacrida  
Mirko Moglioni  
Fabio Pecelli

## Pasticceria

Iside De Cesare  
Andrea De Bellis  
Rénée Abou Jaoudé  
Salvo Leanza  
Daniele De Santi  
Giulia Zarattini

## Stellati

Sandro Serva  
Andrea Pasqualucci  
Daniele Lippi  
Daniele Usai  
Francesco Apreda  
Massimo Viglietti  
Ciro Scamardella

## Extra

Piero Palanti (olio)  
Matteo Zappili (vino)  
Fabiana Gargioli (vino)  
Barbara Nocco (vino)  
Aurora La Gioia  
(nutrizione)  
Tonino Pira (formaggio)



# Programma

Un percorso completo dalla cucina alla pasticceria

---

dal 20 febbraio al 17 aprile 2023



# Il programma

## Prima parte

### Le basi

Stagionalità, Conservazione  
Igiene e sicurezza alimentare  
Strumenti di lavoro  
Tagli, tecniche e metodi di  
cottura tradizionali e moderne

### I Fondamentali

Fondi e brodi  
Grassi, latticini  
Salse, uova  
Verdure, erbe, spezie  
Legumi, cereali  
Cucina vegetariana e vegana  
Intolleranze e celiachia

### I primi

Riso  
Pasta secca  
Pasta all'acqua e gnocchi  
Pasta all'uovo  
Paste ripiene  
Paste gratinate e le crespelle

# Il programma

Seconda parte

## Le carni

Classificazione, macellazione,  
frollatura, tagli, pulizia e  
lavorazione delle carni.

Carni bovine, suine, avicole, ovine

Selvaggina pelo e piuma e

Quinto quarto

## Il pesce

Pulizia, preparazione, lavorazione

Pesci di acqua dolce

Pesci di mare

Molluschi e crostacei

Baccalà

Marinature

## Extra

Cucina regionale del nord, centro  
e sud Italia e internazionale

Food cost

Olio

Abbinamento cibo-vino

Panificazione da ristorazione





# Pasticceria

Gli allievi apprenderanno le **basi della pasticceria** attraverso un percorso **teorico e pratico** che gli metterà nelle condizioni di un pronto inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre avranno la possibilità di applicare le competenze acquisite durante il corso al fine di essere **autonomi nella realizzazione di dessert al piatto** e potranno affinare alcuni aspetti importanti tra cui: **produzione, gusto, estetica, impiattamento.**



# Programma di Pasticceria

## Le basi I

---

Lievitati in pasticceria  
Impasti base  
Frolla, sfoglia  
Masse montate, pasta bigné

## Le basi II

---

Creme e semifreddi  
Dolci al cucchiaino  
Cioccolato: Tecniche di base di  
lavorazione del cioccolato

## La ristorazione

---

Piccola pasticceria  
Dessert al piatto  
Estetica, impiattamento e  
bilanciamenti

# Stage in struttura selezionata



## Inserimento

Lo **stage** rappresenta, un'importante occasione di formazione professionale e di primo contatto con il **mondo del lavoro**.

## Accesso stage

Gli studenti con un'età compresa **tra i 18 e i 30 anni**, avranno la possibilità di accedere a un periodo di stage in una **struttura selezionata**.

## Network

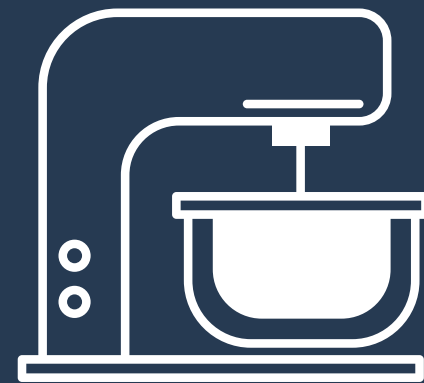
Un **network importante** di addetti al settore, ristoranti, laboratori professionali, strutture alberghiere e professionisti.

# Riconoscimenti

Attestati rilasciati al termine del corso



Attestato di frequenza  
Corso di Cucina  
Professionale



Attestato di frequenza  
Corso Professionale  
Pasticceria da Ristorazione



Attestato HACCP  
Obbligatorio per svolgere  
la professione



# Dotazioni

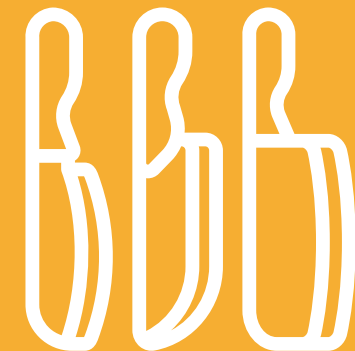
Per ogni partecipante, incluso nel costo del corso



**Dispense del corso**  
**Libro di testo**



**Una divisa professionale**  
**completa**



**Set completo di coltelli**  
**professionali**



**Vitto e alloggio durante le**  
**visite guidate**

# Costo



**EURO 5.700,00 + IVA 22%**

## Modalità di pagamento

1 rata euro 700,00 + IVA 22% al momento dell'iscrizione

2 rata euro 1.250,00 + IVA 22% entro il 20/02/2023

3 rata euro 1.250,00 + IVA 22 entro il 6/03/2023

4 rata euro 1.250,00 + IVA 22 entro il 20/03/2023

5 rata euro 1.250,00 + IVA 22 entro il 3/04/2023



**Per candidarsi al corso è necessario contattare la scuola all'indirizzo [formazione@isidedecesare.it](mailto:formazione@isidedecesare.it) o chiamare il numero +39 339 3442137**

# Dicono di noi

Alcuni dei partecipanti di precedenti corsi

## Lino

«Un' **esperienza esaltante** di studio e pratica di cucina con Chef, tra gli altri, del calibro di Massimo Viglietti, Fabrizio Leggiero, Mirko Moglioni, Luca Malacrida. Tutti Responsabili di cucine di **importanti ristoranti** romani o insegnanti dell'Istituto Alberghiero.»

## Emy

«La direttrice didattica **Chef Iside De Cesare** guida **magistralmente gli altri chef** che si alternano svolgendo un lavoro egregio. Lieta di aver frequentato entrambi i corsi, sento di aver acquisito maggiore **tecnica, conoscenza e sicurezza** nel mio lavoro.»

## Enza

«Dire di aver vissuto un' **esperienza fantastica** è riduttivo e il livello dei docenti è sopra ogni aspettativa. **Efficace** è il numero ridotto; ognuno ha così la possibilità di avere la **propria postazione**, il proprio set di coltelli e i propri strumenti di lavoro.»



# Contatti

## ○ Info

**Alix Grazioli**

Tel. +39 339 3442137

formazione@isidedecesare.it

## ○ Sede del Corso

Ricevimento solo su appuntamento

**Via Sandro Sandri 45 – 00159 Roma**

## ○ Come arrivare

### **Da Piazzale della Stazione Tiburtina**

Autobus 448 dir. B. Crivelli (fermata Casal Bruciato/Zampieri)

Autobus 309 dir. S. Maria del Soccorso (fermata Balsamo Crivelli)

A piedi, passando per via Tiburtina.

### **Dalla stazione di Roma Termini**

Metro B dir. Rebibbia (fermata Monti Tiburtini) + autobus 61 dir. Balsamo Crivelli (fermata Balsamo Crivelli)

Autobus 61 dir. Balsamo Crivelli (fermata Balsamo Crivelli)

*Iside*

FORMAZIONE

**Grazie!**



[isidedecesare.it](https://www.isidedecesare.it)