



# Professionisti in Cucina



Corso  
superiore  
di cucina  
italiana

**ASCOM**  
associazione commercianti della provincia di Vercelli

**formater**  
ASSOCIAZIONE PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE



Vercelli, Galleria Verdi - Via Laviny, 27 - tel. 320.4242404  
www.casaverdi.net - info@casaverdi.net

# Vuoi diventare uno **chef** professionista?



Questo corso ti sarà utile  
**se**



- hai concluso la **Scuola Alberghiera** e vuoi continuare la tua formazione in questo ambito;
- hai iniziato da pochi anni un'attività nel campo della ristorazione e desideri diventare un professionista della cucina e della pasticceria;
- hai concluso la scuola superiore con un indirizzo diverso da quello alberghiero e desideri iniziare un percorso alternativo all'università, seguendo la tua passione;
- vuoi aprire un'attività nel settore alberghiero/ristorativo.

**Cosa**  
ti offriamo



Il "Corso superiore di cucina italiana" si differenzia da quelli amatoriali perché insegna le metodologie di lavoro necessarie per operare all'interno di una cucina professionale, dove è necessario mantenere standard di lavoro elevati sottostando a ritmi di lavoro a volte incalzanti. Durante il corso apprenderai tutte le nozioni e i segreti del mestiere, e sarai costantemente seguito da Chef e Tutor professionisti, con esperienza pluriennale in questo ambito. Il corso ha una **durata totale di 600 ore** di cui 285 di pratica in un'ampia e fornita cucina professionale e 115 di teoria in aula, **più 200 di stage presso qualificate strutture ricettive e ristorative italiane**, che da anni collaborano con la scuola.

Che **titoli** ti rilasciamo  
alla fine del corso



Il nostro è uno tra i pochi corsi in Italia a rilasciarti più di un titolo:

- **Diploma di specializzazione riconosciuto dalla Regione Piemonte. Attestato HACCP, come da vigente normativa.**

Ambedue gli attestati saranno rilasciati previo superamento dell'esame finale. Ulteriori servizi offerti agli allievi del corso:

- **Servizi di supporto all'inserimento lavorativo.**
- **Facilitazioni per l'avvio di attività commerciali.**

Come si articola il  
**percorso**



Il percorso, a frequenza obbligatoria, si articola in **19 settimane** complessive di lezione. Sono previste **3 giornate formative a settimana**, con **7 ore al giorno** di lezione, di cui **5 di pratica in cucina e 2 di teoria** in aula. A partire dalla sesta settimana inizierà lo **stage** presso le strutture partner della Scuola, che si svolgerà prevalentemente nei fine settimana ed in concomitanza con lo svolgimento del corso. Ciò permetterà di mettere da subito in pratica le nozioni apprese durante il corso e di entrare in contatto con il mondo del lavoro. Al termine del percorso formativo e previo superamento dell'esame finale agli allievi sarà offerta la possibilità di svolgere un **tirocinio di 6 mesi** in una delle prestigiose aziende partner della Scuola, dislocate su tutto il territorio nazionale.

**Corso  
superiore  
di cucina  
italiana**

Vuoi più  
**informazioni?**



Visita il sito **www.casaverdi.net** oppure **www.formater.it**. Per maggiori informazioni puoi rivolgerti a **Formater** in Via Balbo 2 a Vercelli, **tel. 0161 213077** oppure scrivere a **erika.grasso@formater.it**.