



NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta. L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:00 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa.

CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

• MATERIALE DIDATTICO • MATERIE PRIME E DI CONSUMO • ATTESTATO DI QUALIFICA • DIVISA COMPLETA PERSONALIZZATA

Tessera AIS e kit del Sommelier contenente:

1 valigetta sommelier · 4 calici degustazione Rastal mod. Vinum · 1 Volume II Sommelier - Manuale pratico
 · 1 Distintivo AIS · 1 Levatappi Pulltap's · 1 Quaderno delle degustazioni · 1 Matita con gomma · 1 Blocknotes
 · La ricezione in abbonamento della rivista trimestrale VITAE e della pubblicazione annuale GUIDA VITAE

L'utilizzo di AIS e-ducational (strumento on line di apprendimento)



Associazione
Italiana Sommelier

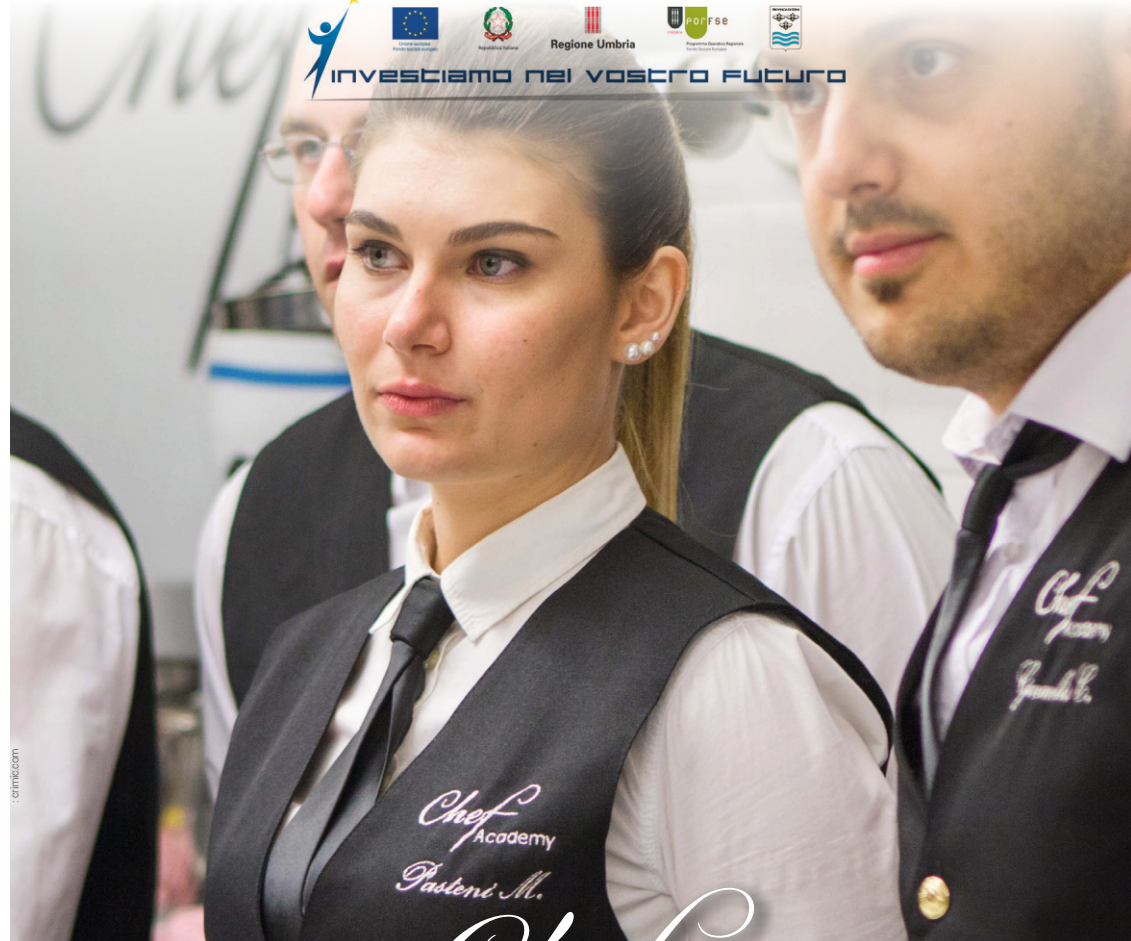


RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES

Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria

Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556

www.chefacademy.it - info@chefacademy.it



Chef
Academy

CORSO
Maitre

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida
 su tutto il territorio nazionale e comunitario
 ex Decreto MLPS del 30/06/2015

+
 Attestato Sommelier 1° livello AIS
 +
 Attestato Corso Inglese e Francese Tecnico
 +
 Attestato Sicurezza e Attestato HACCP

STAGE CON BENEFIT A SCELTA TRA OLTRE 1.500 RISTORANTI ITALIANI DI CUI 140 STELLATI

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

300 ore in presenza di cui:
 - **170 ore** obbligatorie per il rilascio della Qualifica
 - **130 ore** di Specializzazione
 + **320 ore** di Stage in 2 mesi non obbligatorio
 per **620 ore** complessive

REQUISITI

Passione e propensione allo svolgimento dell'attività professionale nel settore ristorazione

COSTO DEL CORSO

€ 5.400 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del riconoscimento pubblico del corso)
Modalità di pagamento:
 € 1.400 iscrizione
 + 2 rate da € 2.000
(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate con finanziamento a tassi agevolati)

* Con il prestito "Per Merito", riservato ai nostri studenti il corso e i costi accessori sono rimborsabili in 30 anni senza garanzie

In collaborazione con
INTESA  **SANPAOLO**

TIPOLOGIA DEI DESTINATARI

Il corso è rivolto a chi vuole acquisire le abilità e le conoscenze adeguate a svolgere la professione responsabile del servizio in sala (Maître) ed acquisire una qualifica professionale legalmente riconosciuta.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Qualificazione Professionale di "ADDETTO QUALIFICATO AL SERVIZIO IN SALA ED AI PIANI" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato riconosciuto di Sommelier 1° livello rilasciato da AIS. Attestato HACCP. Attestato di Frequenza Corso di Lingua Inglese e Francese c/o il ns Centro accreditato dall'organismo internazionale GATEHOUSE con docenti Certificati. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.



PROGRAMMA DEL CORSO

La professione di addetto al servizio in sala ed ai piani:

Il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.
 La brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità;

Operare nel settore della ristorazione:

Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.
 Elementi di marketing turistico e territoriale.
 Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato;

Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo:

Modelli teorici di comunicazione.
 Principi di psicologia della comunicazione e della vendita.

Realizzare il servizio al tavolo, ai piani ed a buffet:

Regole di galateo.
 Tecniche di organizzazione del servizio in sala.
 Tecniche di filettatura, sezionatura, spezzatura dei pesci.
 Tecniche di taglio delle carni.
 Tecniche di cottura di sala alla lampada.
 Tecniche di lavorazione dei principali piatti alla lampada.
 Dressage delle insalate.
 Trancio e porzionatura di formaggi, frutta, dessert;

Abbinamento Cibo/Vino:

Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini).
 Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino;

Monitorare le scorte - bar e sala:

Procedure per l'acquisto delle merci
 Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
 Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo
 Principali sistemi di immagazzinamento delle merci e criteri d'ordinamento dei prodotti alimentari.
 Sistemi di immagazzinamento e ordinamento dei vini;

Definire la mise en place del servizio in sala ed ai piani:

Terminologia tecnica di settore
 Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali.
 Tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori).
 Tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon).
 Caratteristiche e uso di strumenti ed utensili per il servizio;

Formaggi e Salumi:

Caratteristiche e proprietà organolettiche dei Formaggi e Salumi.
 Principali classificazioni e tipologie dei formaggi e salumi nazionali.
 La legislazione e aspetti normativi.
 Modalità di taglio e conservazione.
 Analisi sensoriale e degustativa.
 Abbinamento formaggi e salumi al vino;

Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio:

Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo.
 Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.
 Concetti di autonomia, responsabilità, leadership, delega, coordinamento, controllo, motivazione, valutazione delle prestazioni.
 Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto.
 Gestione del tempo;

Operare nel rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro e della sicurezza:

Accenni alle specifiche norme di settore.
 Principi base del sistema HACCP
 Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali.
 Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro,

Merceologia e operatività nel Settore Cucina e Pasticceria:

Merceologia e proprietà organolettiche degli alimenti
 Tecniche e metodi di Cottura
 Realizzazione preparazioni per la ristorazione e Pasticceria
 La cucina Regionale ed Internazionale
 Caratteristiche degli alimenti funzionali all'abbinamento cibo/vino

1° livello Corso Sommelier a cura di AIS

La Figura Del Sommelier
 Viticoltura
 Enologia - La Produzione del Vino
 Enologia - I Componenti del Vino
 Tecnica Della Degustazione - Esame Visivo
 Tecnica Della Degustazione - Esame Olfattivo
 Tecnica Della Degustazione - Esame Gusto-Olfattivo
 Spumanti
 Vini Passiti, Vendemmia Tardiva, Muffati, Icewein, Liquorosi, Aromatizzati
 Il Vino Italiano e Le Sue Leggi
 Birra
 Distillati
 Le Funzioni del Sommelier
 Visita presso Azienda Vitivinicola
 Approfondimento Sulla Degustazione e Autovalutazione

Visite guidate presso Aziende Vitivinicole

Sessioni di Servizio operative con Ospiti :

Durante il percorso sono previste sessioni operative di servizio con ospiti svolte presso la sala Ristorante dell'Accademia e all'esterno presso prestigiosi ristoranti anche stellati.

35 ore di Inglese Tecnico x Addetti ai servizi Ristorativi

35 ore di Francese Tecnico x Addetti ai servizi Ristorativi