

**TECNICO SUPERIORE
DI CUCINA E DELLA RISTORAZIONE**

IL PERCORSO

Il percorso di Tecnico superiore di cucina e della ristorazione promuove la cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti e lo sviluppo di competenze che spaziano dal management dell'impresa ristorativa alle tecnologie di cucina più innovative, dalle tradizioni culinarie italiane a quelle internazionali, dagli aspetti scientifici a quelli storico-antropologici e della comunicazione.

Offriamo ai nostri studenti conoscenze, esperienza, tecnologia e attrezzature all'avanguardia e la possibilità di lavorare con autorevoli professionisti nel settore della gastronomia, dell'arte bianca e della gelateria e con esperti qualificati, ricercatori e docenti universitari.

Il percorso è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e attuato dal CFP ENAIP di Tione di Trento.



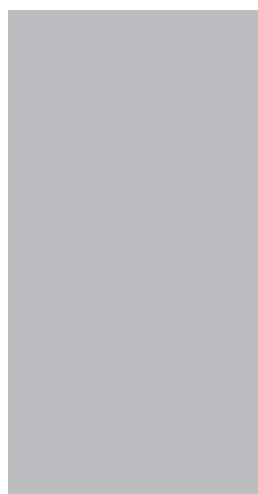
Il Tecnico superiore di cucina e della ristorazione opera nella filiera della produzione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico: è un professionista in grado di intervenire su aspetti e problematiche tecnico-gestionali della ristorazione e della cucina, dell'organizzazione e della produzione di servizi di qualità. Possiede competenze tecnico-scientifiche ed economico gestionali che gli consentono di pianificare e gestire progetti e servizi nel settore turistico, nell'organizzazione di eventi, nella comunicazione e commercializzazione del territorio.

Cura la gestione degli approvvigionamenti, quella organizzativa del reparto di cucina e nella produzione valorizza le tradizioni enogastronomiche.

Utilizza tecniche avanzate e tecnologie alimentari innovative, assicurando il rispetto degli standard di qualità e di sicurezza conformi alle normative di settore.

Forte dell'esperienza e delle competenze acquisite, il Tecnico superiore di cucina e della ristorazione può evolvere in un ruolo manageriale o nella gestione autonoma di un'attività imprenditoriale.

FIGURA PROFESSIONALE



I diplomi di Tecnico superiore di cucina e della ristorazione rilasciati dalla Provincia autonoma di Trento nel rispetto degli standard minimi delle figure nazionali di riferimento, hanno validità nazionale e gli stessi effetti dei diplomi di Istruzione Tecnica Superiore rilasciati ai sensi dell'articolo 8 del decreto interministeriale del 07/09/2011.

Ai sensi della normativa vigente è garantito:

- il riconoscimento, la valorizzazione dei crediti e la personalizzazione dei percorsi (ai sensi dell'articolo 5 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008)
- il rilascio del diploma di Tecnico Superiore, corrispondente al V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (E.Q.F.)
- la validità dei diplomi di Tecnico superiore come titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008
- la correlazione del diploma con il modello Europass per il riconoscimento e la circolazione in ambito nazionale e comunitario
- rilascio delle certificazioni e degli attestati conseguiti durante il corso (Linguistiche, ECDL...)



Il percorso di AFP per Tecnico superiore di cucina e della ristorazione ha una durata biennale con un impegno orario complessivo di 3000 ore.

Il monte ore è ripartito in quattro semestri e ripartito in:

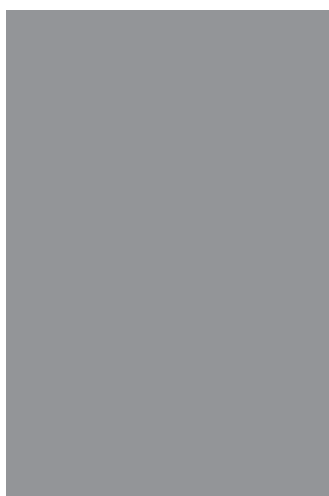
- Lezioni frontali, laboratorio, eventi, stage formativi, stage linguistici, stage tematici e territoriali, conferenze, convegni
- Praticantato: indicativamente cinque mesi per ciascun anno in aziende prestigiose in Italia ed all'estero;
- Autoformazione assistita: studio personale tramite piattaforma web e/o con supporto del docente e/o del tutor dell'apprendimento;
- Counseling: azione di supporto individuale e/o di gruppo del team didattico.



ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

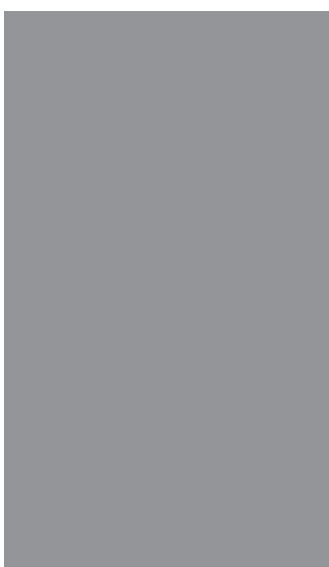
La tabella illustra nel dettaglio l'articolazione delle unità formative e dei moduli, suddivisi per i semestri di svolgimento.

Durata UF	Denominazione UF	Moduli	Denominazione Moduli	Semestre
UF1 50 ore (+15 ore in autoformazione)	Elementi scientifici della professione	1.1	Elementi di chimica, fisica e merceologia applicati agli alimenti	I
		1.2	Scienza dell'alimentazione e dietetica	II
		1.3	Sicurezza alimentare e HACCP	I
UF2 30 ore (+4 ore in autoformazione)	Storia, arte e cultura enogastronomica	2.1	Storia dell'arte culinaria: evoluzione dell'arte culinaria moderna e contemporanea	III
		2.2	Arte ed estetica	III
UF3 77 ore (+11 ore in autoformazione)	Enologia	3.1	Certificazione delle competenze I	I
		3.2	Certificazione delle competenze II	III
UF4 15 ore (+5 ore in autoformazione)	Sicurezza sul lavoro	4.1	D.Leggs.81/2008 e sicurezza negli alberghi, ristoranti, bar e attività turistico ricettive	I
		4.2	Elementi di Ergonomia	III
UF5 210 ore (+ 40 ore in autoformazione)	Tecniche di cucina I	5.1	Cucina italiana declinata nelle regioni	I
		5.2	Cucina locale, del territorio	I
		5.3	Importanza della tecnica	I
		5.4	Oltre i fornelli: errori e correttivi nell'operare in cucina	I
		5.5	Presentazione: completamento estetico di un contenuto	I
		5.6	Stili, culture e gusti	I
		5.7	Tecniche di panificazione I	I
UF6 63 ore (+ 10 ore in autoformazione)	Tecniche di pasticceria I	6.1	Tecniche di pasticceria di base	I
		6.2	Tecniche di base per gelati, semifreddi e sorbetti	I
UF7 38 ore (+ 15 ore in autoformazione)	Tecnologie alimentari I	7.1	Ambienti e locali	I
		7.2	Sottovuoto e le sue applicazioni	I
		7.3	Applicazioni tecnologiche avanzate per la ristorazione	I
UF8 30 ore (+10 ore in autoformazione)	Approvvigionamento e conservazione dei prodotti	8.1	Materie prime, stagionalità, filiera, stato generale e ricerca dei migliori produttori	I
		8.2	Procedura operativa del ricevimento e stoccaggio merci	I
		8.3	Conservazione delle materie prime ed etichettatura	I



Durata UF	Denominazione UF	Moduli	Denominazione Moduli	Semestre
UF9 30 ore (+16 ore in autoformazione)	Elaborazione e sviluppo della "carte" I	9.1	Struttura del menu	II
		9.2	Menu "a la carte", menu tematici, menu legati a ricorrenze, menu costruito secondo la propria personalità ed esperienza	II
		9.3	Nuove tendenze: il menu degustazione, premenu con l'aperitivo, l'amuse bouche, il predessert, il post-dessert, i mignardises	II
UF10 30 ore (+ 20 ore in autoformazione)	Gestione del personale e organizzazione operativa dei reparti	10.1	Ripartizione del lavoro all'interno della brigata secondo il metodo moderno	I
		10.2	Organizzazione del lavoro declinato nelle partite	I
		10.3	Importanza del timing nell'operare in cucina e del sincronismo nel servizio	I
		10.4	Organizzazione delle spese, della gestione dei turni di lavoro e riposo, degli ordini di servizio, dei banchetti	I
UF11 54 ore (+ 11 ore in autoformazione)	Management delle aziende ristorative e turistiche	11.1	Diritto e legislazione della ristorazione	IV
		11.2	Tipologie ed elementi costitutivi del sistema turistico e ristorativo	IV
		11.3	Gestione e organizzazione delle imprese	IV
UF12 40 ore (+ 10 ore in autoformazione)	Marketing, commercializzazione e valorizzazione delle filiere territoriali	12.1	Commercializzazione dei prodotti agricoli e la filiera corta	IV
		12.2	Etica ambientale	IV
UF13 180 ore (+30 ore in autoformazione)	Lingue straniere	13.1	Lingua inglese 1/stage all'estero	I
		13.2	Lingua inglese 2/ B2	I
		13.3	Lingua francese 1	III
		13.4	Lingua francese 2	III
UF14 54 ore (+ 26 ore in autoformazione)	Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale	14.1	Fondamenti informatici per la professione	I
		14.2	Pacchetti applicativi	III
		14.3	Comunicazione multimediale	III
UF15 161 ore (+ 17 ore in autoformazione)	Tecniche di cucina II	15.1	Tecniche di cucina italiana, internazionale ed etnica	III
		15.2	Tecniche di cucina salutistica, vegetariana, vegana e dietetica	III
		15.3	Trasformazione degli alimenti durante la cottura	III
		15.4	Tecniche di panificazione avanzate	III
UF16 91ore (+ 9 ore autoformazione)	Tecniche di pasticceria II	16.1	Tecniche avanzate di pasticceria	III
		16.2	Tecniche avanzate di gelateria	III
UF17 40 ore (+ 10 ore in autoformazione)	Tecnologie alimentari II	17.1	Storia delle tecnologie alimentari	III
		17.2	Conservazione ed alterazioni degli alimenti	III





Durata UF	Denominazione UF	Moduli	Denominazione Moduli	Semestre
UF18 35 ore (+10 ore in autoformazione)	Politica degli acquisti nella ristorazione	18.1	Selezione dei fornitori e la gestione del magazzino	IV
		18.2	Conoscenza del bilancio operativo	IV
UF19 20 ore (+ 6 ore in autoformazione)	Elaborazione e sviluppo della "carte" II	19.1	Menu	III
		19.2	Menu contabile, amministrativo e tecnico	III
UF20 60 ore (+13 ore in autoformazione)	Experimenta	20.1	Laboratorio sperimentale	III
UF21 635 ore (II semestre)	Praticantato I		Praticantato in azienda	II
UF22 600 ore (IV semestre)	Praticantato II		Praticantato in azienda	IV
Mod. CCR 30 ore (+7 ore in autoformazione)	Capacità cognitive e relazionali	CCR 1	Team building e leadership	IV
		CCR 2	Problem solving	
		CCR 3	Comunicazione/public speaking	

I nostri docenti sono autorevoli professionisti nel settore della gastronomia, dell'arte bianca e della gelateria, ed esperti qualificati, ricercatori e docenti universitari per gli aspetti scientifico-nutrizionali, storico-antropologici, economici e della comunicazione

Le collaborazioni per la docenza sono calibrate sulle novità del percorso e le esigenze degli studenti e pertanto costantemente aggiornate e rinnovate.

Tra i docenti che hanno collaborato finora con la nostra scuola ricordiamo:

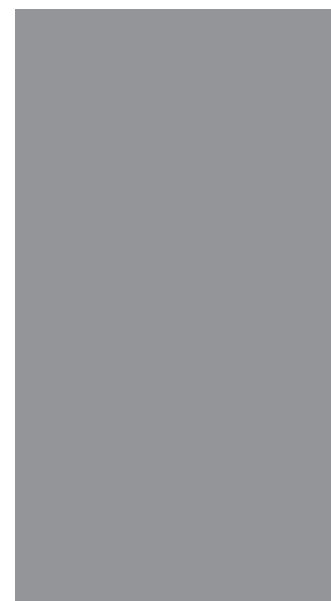
Alberto Lui

Fisico ricercatore, dal 2010 ha un incarico presso il Dipartimento Innovazione, Ricerca e ICT della Provincia Autonoma di Trento, per la promozione del sistema trentino della ricerca nei circuiti internazionali sulla base degli indirizzi e linee guida formulate dalla Giunta provinciale al fine di favorire il ruolo di coordinamento trasversale della provincia nel sostegno e nello sviluppo delle relazioni internazionali.

Referente del progetto "Esperimenta" del percorso formativo dell'Alta Formazione.

Alessio Rasom

Chef trentino, attualmente sous-chef al Ristorante Ze Kitchen Gallerie* di Paris, già responsabile e chef di partita presso prestigiosi ristoranti quali Hotel Le Bristol*** di Parigi, Restaurant Mirazur* di Menton, e Il Ristorante Trussardi alla Scala** di Milano.





Alex Revelli Sorini

Ideatore e editore di TaccuiniStorici.it, è direttore dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica e docente presso l'Università di Siena. Autore di pubblicazioni e video, è esperto di alimentazione e tradizioni in programmi tv Rai - Mediaset - Sky.

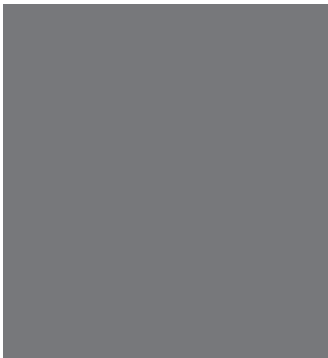
È docente di comunicazione gastronomica e storia e cultura della cucina e della gastronomia presso l'Alta Formazione.



Andrea Berton

Andrea Berton inizia la carriera lavorando con Gualtiero Marchesi e in alcuni dei più importanti ristoranti del mondo, a Londra da Mossiman's, a Firenze con Carlo Cracco e a Montecarlo da Alain Ducasse.

Già Chef fino al 2011 della Taverna di Colloredo di Monte Albano, ristorante che, sotto la sua guida, guadagna una stella Michelin. Dal giugno 2006 fino a giugno 2012 è direttore e chef del Ristorante Trussardi alla Scala che, grazie alla sua cucina, guadagna ben due stelle Michelin. La cucina di Andrea Berton è nitida, diretta e incentrata sull'equilibrio, dove gli ingredienti sono l'elemento fondamentale e l'utilizzo delle tecniche è mirato a esaltare i sapori.



Andrea Brunello

Attore ed autore, dal novembre 2008 gestisce il nuovo Teatro Portland, importante polo culturale a Trento. Andrea Brunello è direttore artistico sia del teatro che della rassegna Materiale non Conforme ivi ospitata, nonché direttore artistico della Compagnia Arditodesio. È docente di comunicazione e di dizione presso l'Alta Formazione.



Andrea Voltolina

Maestro pasticciere è stato vincitore della medaglia d'oro alla SIAB International Techno-Bake Exhibition di Verona nel 2004 e 2005, e vincitore della World Culinary Cup ai campionati di Lussemburgo del 2006. Membro della Nazionale Cuochi Italia, lavora come consulente per numerose aziende ed è autore di libri, tra cui spicca "Pasticceria Creativa e Decorazioni". È docente di pasticceria presso l'Alta Formazione.



Antonino Maresca

Maestro pasticciere presso il Ristorante Mosaico** del Manzi Terme Hotel & Spa. Pasticciere perfezionista che applica tecniche innovative, i suoi dessert al piatto sono capolavori estetici e di gusto.



Cristian Beduschi

Maestro pasticciere, proprietario della cioccolateria Beduschi di Cortina (BL), Campione del Mondo "Coppa del Mondo Della Pasticceria" con la squadra Italiana nel 1997. Attualmente è docente cioccolatiere presso diversi centri di perfezionamento e collabora con diverse aziende del settore.



Diego Crosara

Maestro pasticciere, dal 2000 al 2008 è stato chef pasticciere titolare della Nazionale Italiana Cuochi, di cui tuttora fa parte anche in veste di allenatore. Vincitore della World Culinary Cup ai campionati di Lussemburgo del 2006 insieme ad Andrea Voltolina. Consulente e docente presso diverse realtà italiane (Cast Alimenti, Artedolce...), è autore dei libri "Pasticceria creativa e Decorazioni" e "Mignon", divenuti ormai dei classici del settore.





Edoardo Scinetti

Informatico, proprietario della F&B Software & Consulting for the Hospitality Industry, ha ideato il software Calcmenu. Consulente e formatore presso aziende e scuole circa l'utilizzo di Calcmenu.



Leonardo di Carlo

Maestro pasticcere, Campione del Mondo di Pasticceria nel 2004, attualmente è libero professionista, organizza e svolge corsi e dimostrazioni in scuole, aziende e pasticcerie. Collabora inoltre con rubriche del settore e con riviste specializzate ed è considerato fra i pasticceri italiani emergenti.



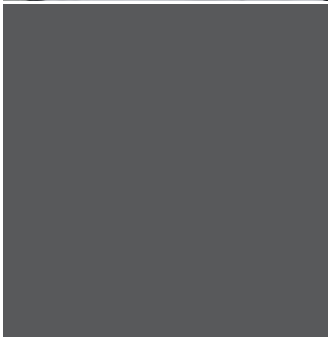
Loretta Fanella

Maestro pasticcere, ha lavorato a Verona nel ristorante di Fabio Tacchella, e poi in CAST Alimenti come assistente. Nel 2002 approda da Cracco-Peck a Milano, diventando responsabile pasticceria. In Spagna ha lavorato per 3 anni come responsabile di produzione per la pasticceria da El Bulli, dei fratelli Albert e Ferran Adrià. Attualmente chef patissier presso la rinomata Enoteca Pinchiorri di Firenze ed consulente aziendale.



Urs Regli

Maestro pasticcere, primo e secondo posto al World Culinary Cup di Lussemburgo del 2002, vincitore di 3 medaglie d'oro alle Olimpiadi del settore, nel 1992 a Francoforte e nel 1996 a Berlino. Menzione speciale alla Fiera culinaria di Chicago. Attualmente dirige in Germania una scuola di cucina-pasticceria nella quale si propongono corsi di modellaggio di figure in margarina, cioccolato, marzapane.



Alfio Ghezzi

Chef presso il ristorante Locanda Margon* di Ravina di Trento, cresciuto con due maestri del calibro di Gualtiero Marchesi ed Andrea Berton, del quale sino al 2010 era il braccio destro da Trussardi alla Scala. Chef colto e creativo, è docente dell'Alta Formazione Professionale di Tione. La sua cucina è tesa alla continua ricerca della perfezione.



Angelo Giovanni di Lena

Chef presso il ristorante del Grand Hotel Cesenatico, è membro della Nazionale Italiana Cuochi con cui ha vinto l'oro agli Europei di Stoccarda nel 2002 e l'argento alla Coppa del Mondo tenutasi in Lussemburgo nel 2002. Cuoco profondo conoscitore della cucina classica italiana.



Armin Mairhofer

Fra i più importanti chef altoatesini, allievo di Gualtiero Marchesi, Heinz Winkler (Tantris, Monaco di Baviera) e Raimund Frötscher (Villa Mozart, Merano) è un professionista che gode di una fama consolidata. Già chef stellato del Ristorante Anna Stuben di Ortisei (BZ), con una formazione poliedrica, ama scoprire nuovi sapori e accostarli tra loro in un armonioso equilibrio di contrasti.



Claudio Melis

Già chef del ristorante La Siriola* di San Cassiano (BZ), dal 2010 è chef del Ristorante La Cucina presso l'Al Faisaliah Hotel A Rosewood Hotels&Resorts di Riyadh (Arabia Saudita). La sua cucina è caratterizzata dalla ricerca di ingredienti sani e appartenenti alla tradizione della cucina, impreziositi dall'abilità degli accostamenti. "La materia prima viene ricercata nel rispetto del ciclo vitale della terra e degli uomini" racconta Melis.





Ettore Bocchia

Ettore Bocchia, Executive Chef del Ristorante Mistral* presso il Grand Hotel Villa Serbelloni, è lo chef fondatore della Cucina Molecolare Italiana insieme al fisico Davide Cassi. A base di ingredienti rigorosamente naturali, la sua cucina viene richiesta in tutto il mondo, dai comitati scientifici più prestigiosi come il Festival della scienza di Genova, il Physics on Stage di Estec, o più recentemente il CERN di Ginevra.



Francesco Palmieri

Maestro gelatiere, presidente dell'Unione Maestri Gelatieri Artigiani, titolare di tre gelaterie di Manfredonia, è inoltre responsabile e docente del Corso di Maestria e Dottorato in Gelateria presso la Saint George University di Piancogno (BS), nonché docente, progettista e responsabile dei corsi di Gelateria presso la CAST Alimenti di Brescia e Lecce ove tiene numerosi corsi.



Giorgio Nardelli

Rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef, con una prestigiosa carriera di executive chef, eccezionale conoscitore della cucina del territorio e regionale, è oggi consulente di importanti aziende e docente del corso di "Cucina creativa" e dell'Alta Formazione di Tione. Autore di libri di successo, la sua cucina esalta la terra e gli uomini coniugando con maestria modernità e tradizione. È giudice internazionale della WACS.



Giovanni Ciresa

Chef del De Pisis, il raffinato ristorante dell'Hotel Bauer di Venezia. Ha una grande esperienza di lavoro nei più prestigiosi ristoranti internazionali, tra cui l'Enoteca Pinchiorri a Firenze e a Tokyo, la Terrazza dell'Hotel Eden a Roma, oltre alla Côte d'Or di Saulieu e La Pinède di Saint Tropez. Presta molta attenzione agli ingredienti e all'esaltazione dell'integrità dei sapori, accentuati da influssi mediterranei.

Giuliano Baldessari

Chef di origine trentina con talento da vendere, da anni sous-chef di Massimiliano Alajmo a Le Calandre*** di Rubano (PD), vincitore della prima edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru. Ha conosciuto da vicino la cucina di grandi professionisti come Aimo Moroni a Milano fino alla combinazione trisstellata tra Marc Veyrat a Megeve e Annecy in Francia e gli Alajmo, dove lavora dal 2003.



Leandro Luppi

Chef patron del Ristorante Vecchia Malcesine*, la sua cucina interpreta con creatività il meglio offerto dal mercato quotidiano e dallo scorrere delle stagioni. Negli anni, la sua attenzione si è rivolta con sempre maggior intensità verso i prodotti del territorio del lago di Garda e del monte Baldo.



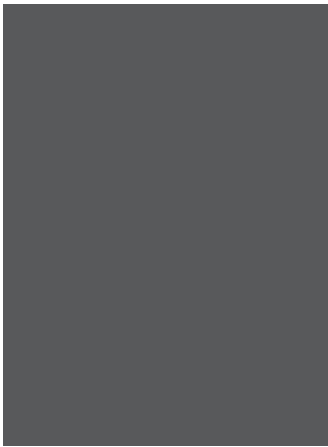
Manuela Zanetti

Biologa trentina, specializzata in biochimica e biotecnologie, è stata ricercatrice presso la Fondazione Bruno Kessler di Trento. È ricercatrice presso il Dipartimento di Chimica, Bayley Group dell'Università di Oxford. È docente scientifica del percorso e membro dello staff di Experimenta.



Mauro Bertolini

Ingegnere meccanico, svolge attività di consulenza ed è Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione presso diverse aziende ed enti. Svolge, in qualità di docente, attività di informazione e formazione in materia di sicurezza e salute sul lavoro rivolta alle diverse categorie di lavoratori e agli allievi di Istituti di Formazione Professionale, anche nell'ambito di corsi finanziati dal F.S.E.



Michele Ciccarelli

Maestro gelatiere, titolare della Gelateria “Gelateria Passaparola” di Castiglione delle Stiviere (MN), è membro dell’associazione “Maestri della gelateria italiana” e docente presso l’Università dei Sapori di Perugia, Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell’Alimentazione.



Michele Nardelli

Chef presso il Ristorante dell’Hotel Alpina Dolomites all’Alpe di Siusi (BZ) con una carriera nelle più importanti cucine del Trentino Alto Adige, la sua cucina è ricercata, piena di reminiscenze territoriali rielaborate con raffinatezza e originalità.



Michele Vinante

Chimico, lavora come ricercatore presso la Fondazione Bruno Kessler di Povo (TN) all’interno della Divisione Fisica Chimica delle Superfici ed Interfacce e successivamente nell’unità Biosint, nell’ambito di progetti concernenti lo sviluppo di nuovi materiali per applicazioni biomedicali. È collaboratore di ricerca post doc presso il Dipartimento di Fisica dell’Università di Trento. È docente scientifico del percorso e membro dello staff di Experimenta.



Monica di Maggio

Imprenditrice, dottore commercialista e psicologa, è proprietaria dell’Azienda Agricola il Feudo di Zocca (MO). Lavora in qualità di consulente, ricercatrice e formatrice per imprese di piccola, media e grande dimensione, per la Comunità Europea e per enti formativi nelle seguenti tematiche: qualità, marketing, customer satisfaction, psicologia delle vendite, psicologia del lavoro.

Palazzo Roccabruna

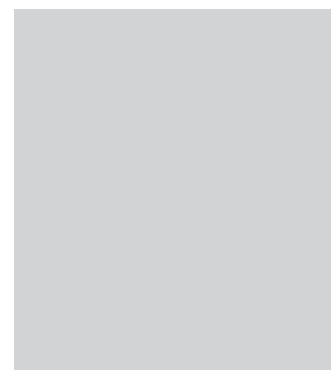
Palazzo Roccabruna, la Casa dei prodotti trentini, è un punto di riferimento per consumatori, appassionati e operatori desiderosi di approfondire, in modo consapevole ed informato, gli aspetti enogastronomici e artigianali che esprimono la vocazione più autentica della nostra provincia. Dal settembre 2007 il Palazzo è sede dell'Enoteca provinciale del Trentino: nelle sue sale è possibile ammirare una splendida collezione storica di oltre 600 etichette trentine dagli anni Quaranta agli anni Ottanta che raccontano la storia del vino in provincia di Trento e degustare i migliori vini della nostra provincia in abbinamento ai prodotti enogastronomici della nostra tradizione.

Paolo Cappuccio

Giovane chef napoletano, nel 2005, dopo aver frequentato alcune tra le migliori scuole di cucina in Italia e soprattutto in Francia, arriva al Bio Hotel Hermitage di Madonna di Campiglio. La sua scommessa è proporre una cucina di pesce in alta quota, sfidando i cliché e le convenzioni, e puntando sull'innovazione della tradizione: una scommessa pienamente vinta, che gli è valsa nel 2009 l'ambita stella Michelin.

Peter Brunel

Già chef presso il Laurin di Bolzano, Malga Panna, Villa Negri a Riva del Garda e Chiesa di Trento, la sua cucina promuove uno stile semplice, pulito, senza uso di additivi chimici. Rispetta la materia prima e la manipola il meno possibile per esaltarne l'essenza. Attualmente è chef consultant presso il Ristorante Palagio59 a Rignano sull'Arno e consulente presso varie realtà aziendali e formative.





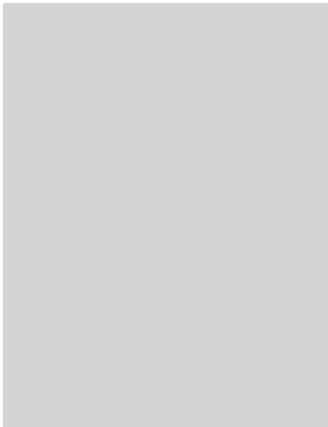
Piergiorgio Giorilli

Maestro panificatore, è vice-campione del mondo 1994, allena le squadre nazionali ottenendo 2 vittorie nel 1995 a Nantes (F) e nel 2002 a Bulle (CH). Coautore e autore di autorevoli testi sulla panificazione, è conosciuto e stimato in campo internazionale per la sua esperienza pluriennale che lo porta a spaziare nel campo della panificazione in particolare e del lievitato in generale con proposte innovative sia nel dolce che nel salato.



Pino Cuttaia

Chef del Ristorante La Madia** di Licata (AG), Pino Cuttaia è lo chef della “sintesi”, la sua cucina è essenzialmente un fatto creativo, una sfida, è il tentativo di rendere nuovi e sempre diversi i piatti della tradizione, esaltandoli nella preparazione e nella presentazione, dove si raggiunge il culmine della sintesi tra le raffinatezze da gourmet imparate nei ristoranti più rinomati del Piemonte e la forza e la compattezza degli ingredienti tipici siciliani.



Stefano Poletti

Amministratore delegato della Società Europa sas, azienda di servizi, consulenza e formazione, è esperto nell'applicazione di nuove tecnologie per lo sviluppo del territorio e docente di informatica (preparazione ECDL).



Susanna Cutini

Direttrice dei laboratori e della scuola di cucina dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica. Autrice di pubblicazioni e video su ricette e storia del cibo, è esperta di tradizioni gastronomiche in programmi tv di Raiuno - Rete4 - Sky Alice, nonché giornalista per alcune importanti riviste del settore, tra cui “A tavola” e “Il cuoco”.

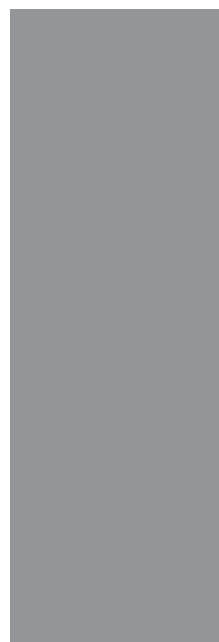
Terry Giacomello

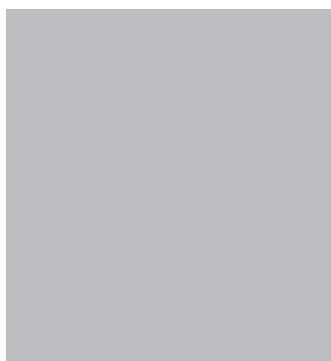
Giovane chef friuliano, la sua cucina di ricerca, leggera, originale, con profumi e sapori delicati, gusti riconoscibili. La cucina di Giacomello regala emozioni senza essere banale. Ha alle spalle esperienze importanti quali la permanenza per diverse stagioni a “El Bulli” de Roses sotto la guida dello chef Ferran Adrià, ed in seguito a Megève, in Francia, ne La Ferme de mon Père*** del grande Marc Veyrat, e a La Siriola* di San Cassiano (BZ).



Valentino Zanoner

Laureato in Scienze dell'alimentazione e maestro panettiere, è proprietario del Panificio Zanoner di Moena (TN). È stato giudice presso il SIAB Bakery Award di Verona ed è attualmente allenatore dell'Associazione Cuochi Trentini.





Il praticantato è una esperienze di lavoro in prestigiose aziende del settore in Italia e all'estero. La durata minima del praticantato è di 4 mesi per ciascun anno, collocati rispettivamente nel II e IV semestre. La scelta dell'azienda è fatta dallo studente in accordo con il tutor.

Sono molte le aziende che hanno collaborato con noi e molte sono anche le richieste che riceviamo per avere i nostri studenti, con un costante e progressivo incremento delle aziende e della loro qualità mano a mano che ci si rende conto della preparazione dei nostri allievi.

Tra le aziende che hanno accolto i nostri studenti ricordiamo:

- Antica Osteria del Teatro*
Piacenza (PC) - Chef Filippo Chiappini Dattilo
- Arnolfo Ristorante**
Colle Val d'Elsa (SI) - Chef Gaetano Trovato
- Grand Hotel Villa Feltrinelli*
Gargnano (BS) - Chef Stefano Baiocco
- Il Ristorante Trussardi alla Scala**
Milano - Chef Andrea Berton
- La Siriola*, Hotel Ciasa Salares
San Cassiano (BZ) - Chef Fabio Cucchelli
- Les Tablettes Jean Louis Nomicos**
Parigi (Francia) - Chef Jean Louis Nomicos
- Locanda Margon*
Trento - Chef Alfio Ghezzi
- Pasticceria Biasetto
Padova - Pastry Chef Luigi Biasetto
- Pasticceria Veneto
Brescia - Pastry Chef Iginio Massari
- Ristorante Ikarus, Red Bull Hangar 7
Salisburgo (Austria) - Chef a rotazione mensile scelti tra i più importanti chef al mondo
- Restaurant Mirazeur*
Menton (Francia) - Chef Mauro Colagreco
- Ristorante al Porto
Moniga del Garda (BS) - Chef Wanda Perotti
- Ristorante Cracco **
Milano - Chef Carlo Cracco
- Ristorante delle Antiche Contrade*
Cuneo - Chef Juri Chiotti e Diego Rossi
- Ristorante il Mosaico **, Manzi Terme Hotel and Spa
Isola d'Ischia (NA) - Chef Nino di Costanzo, Pastry Chef Antonino Maresca

- Ristorante de Pisis, The Bauers l'Hotel
Venezia - Chef Giovanni Ciresa
- Ristorante Joia*
Milano - Chef Pietro Leemann
- Ristorante La Madia**
Licata (AG) - Chef Pino Cuttaia
- Ristorante La Peca **
Lonigo (VI) - Chef Nicola Portinari
- Ristorante Le Calandre ***
Rubano (PD) - Chef Massimiliano Alajmo
- Ristorante Marconi*
Sasso Marconi (BO) - Chef Aurora Mazzucchelli
- Ristorante Mistral*, Grand Hotel Villa Serbelloni
Bellagio (CO) - Chef Ettore Bocchia
- Ristorante Perbellini**
Isola Rizza (VR) - Chef Giancarlo Perbellini
- Ristorante Piazza Duomo**
Alba (CN) - Chef Enrico Crippa
- Ristorante Sadler**
Milano - Chef Claudio Sadler
- Ristorante Uliassi**
Senigallia (AN) - Chef Mauro Uliassi
- Ristorante Zur Rose*
Appiano (BZ) - Chef Herbert Hintner
- Ristorante Vecchia Malcesine*
Malcesine (VR) - Chef Leandro Luppi
- Tokyo Restaurants*, Bulgari Hotels and Resorts
Tokyo (Giappone) - Chef Luca Fantin
- Milano Restaurants, Bulgari Hotels and Resorts
Milano - Chef Andrea Ferrero
- Villa Crespi Relais&Chateau**
Orta San Giulio (NO) - Chef Antonino Cannavacciuolo
- Villa d'Amelia*
Benevello (CN) - Chef Damiano Nigro
- Ze kitchen Galerie *
Parigi (Francia) - Chef William Ledeuil
- L'Atelier di Jean Luc Rabanel **
Arles (Francia) - Chef Jean Luc Rabanel
- Pasticceria Sirani,
Bagnolo Mella (BS) - Pastry Chef Giovanni Ariazzi
- Ristorante Al Capitan della Cittadella
Verona - Chef Andrea Manzoli
- Locanda 4 cuochi
Verona - Chef Moreno Pellegrini
- Saint James Relais&Chateau
Parigi (Francia) - Chef Virginie Basselot



EXPERIMENTA

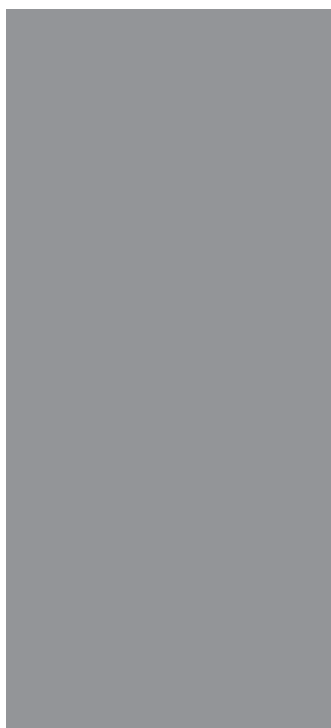
Experimenta si pone come un laboratorio accessorio all'impianto formativo dell'Alta formazione rivolto e suggerito a tutti i discenti del corso di "Tecnico superiore di cucina e ristorazione", che introduce gli studenti a considerare la preparazione culinaria non tanto come una sequenza di operazioni per miscelare ingredienti in base ad un rituale raffinato ma mnemonico, quanto piuttosto come la conduzione di un processo chimico-fisico che può essere razionalizzato, studiato, compreso, e quindi ottimizzato e modificato in base a conoscenze e metodi scientifici, adottando il metodo sperimentale.



Experimenta si propone questi obiettivi:

- Sviluppare una visione scientificamente consapevole di una preparazione culinaria
- Proporre un metodo di lavoro sperimentale: proposta di un modello, progetto di un esperimento, validazione del modello e/o riformulazione
- Responsabilizzare degli studenti rendendoli partecipi del percorso didattico, favorendo la formazione e lo sviluppo di un metodo volto all'approfondimento personale della materia e delle tecniche.
- Promuovere la capacità di analisi e lo spirito di osservazione, il valore del rigore metodologico e della precisione metrologica, fornire strumenti per affrontare un'analisi bibliografica
- Stimolare la capacità di presentazione e organizzazione delle idee.
- Promuovere la formazione di uno spirito di ricerca come base dell'innovazione e dell'invenzione, con la consapevolezza che tutto ciò presuppone conoscenza della materia.
- Creare la consapevolezza dell'importanza dell'approfondimento culturale, tecnico, scientifico, tecnologico e linguistico.
- Rafforzare lo spirito di squadra, stimolando sia la capacità di condivisione degli obiettivi e dei compiti, che quella di coordinamento e motivazione di piccoli gruppi.
- Accrescere il valore del corso di Alta Formazione allineandola ai nuovi standard ed alle nuove figure dell'alta ristorazione internazionale
- Aprire il percorso dell'Alta Formazione al sistema trentino della ricerca sia in termini culturali che di partecipazione alla didattica di figure professionali da esso provenienti, così da promuovere e favorire la diffusione territoriale della conoscenza.





Gli studenti dell'A.f.p. Tecnico superiore di cucina e della ristorazione hanno collaborato con:

- Evento Villa Joya Hotel, Albufeira (Portogallo), 20-24 gennaio 2009
- Coppa del Mondo di Pasticceria, Lione (Francia), 24-26 gennaio 2009
- Evento Presidenza del Consiglio dei Ministri, L'Aquila, 30-31 maggio 2009
- Bollicine su Trento, Palazzo Roccabruna, Trento, 26-29 novembre 2009
- Evento "Induzione culinaria" Ristorante Chiesa, Trento, 30 novembre 2009
- Seminario PAT "Innovazione, competitività e formazione", Trento, 1 dicembre 2009
- Evento "Settimana del Design", Milano, 3-4 dicembre 2009
- Taste of Milano, Milano, 22-27 gennaio 2010
- Evento Gourmet Festival, Abu Dhabi, 1-11 febbraio 2010
- Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria, 1st Grand Junior Cooking Contest, Marina di Carrara (MS), 6-11 marzo 2010
- Evento Chef for Haiti, Milano, 23 marzo 2010
- Evento Vinitaly, Verona, 9 aprile 2010
- Evento Gourmet Festival, Singapore, 14-24 aprile 2010
- Dulcis in Fondo, Fondo (TN), 24-25 aprile 2010
- Evento Taste of Milano, Milano, 23-26 settembre 2010
- Evento Gambero Rosso, Roma, 10-12 ottobre 2010
- XXVII Congresso Nazionale FIC, Peschiera del Garda (VR), 24-28 ottobre 2010
- Merano Wine Festival, Merano (BZ), 4-9 novembre 2010
- Evento Jolanda De Colò, Palmanova (UD), 14-16 novembre 2010
- Culinary World Cup Expogast 2010, Lussemburgo, 20-25 novembre 2010
- Chef's cup, S. Cassiano (BZ) 17-19 gennaio 2011 e 23-24 gennaio 2012
- St.Moritz Gourmet Festival 30 gennaio - 4 febbraio 2011
- Evento Roma, 13-15 febbraio 2011
- Evento Ristorante Casa Zanni Villa Verrucchio, Rimini, 20-22 febbraio 2011
- Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria, 2nd Grand Junior

- Cooking Contest, Marina di Carrara (MS), 6-10 marzo 2011
- Locanda Al Moscal, Affi (VR), 18-20 marzo 2011
- Evento Gourmet Festival, The Ritz-Carlton, Millenia Singapore Hotel, Singapore, 23-29 marzo 2011
- Ristorante Ratanà, Milano, 27-29 marzo 2011
- Fish&Chef, Malcesine (VR), 1 e 8 maggio 2011
- Chef for Haiti - Hotel Principe di Savoia, Milano, 12-13 giugno 2011
- Il miele in tavola, Villa Santi, Montagne (TN), 8 novembre 2011
- Evento Eblex, Hotel Boscolo Exedra, Roma, 9-10 novembre 2011
- Evento Eblex, Hotel Baglioni, Londra (UK), 14-18 novembre 2011
- Bollicine su Trento, Palazzo Roccabruna, Trento, 25 novembre 2011
- Cena ACLI, Trento, 20 dicembre 2011
- Evento Grand Hotel Des Bains, Riccione (RN), 30-31 gennaio 2012
- Identità Golose, Milano, 30 gennaio 1 febbraio 2011 e 5-7 febbraio 2012
- Mondo Merlot, Aldeno (TN), 21-23 ottobre 2011
- Merano WineFestival, Merano (BZ), 2-8 novembre 2011
- Convivio Rotary Club, Tione di Trento (TN), 22 novembre 2011
- Convivio Natalizio Consiglio Provincia autonoma di Trento, Trento, 20 dicembre 2011
- Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazioni artigianali, Rimini, 21-22 gennaio 2012
- Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria, 3rd Grand Junior Cooking Contest, Marina di Carrara (MS), 4-8 marzo 2012
- Concorso "Giovani Ricercatori Cercasi", Trento, 19-20 aprile 2012



I NOSTRI PARTNER



Il percorso è sostenuto da associazioni del mondo economico e produttivo, che costituiscono la rete territoriale, con compiti di supporto e monitoraggio nella realizzazione del percorso.

I nostri partner sono:

- Associazione Ristoratori Trentini della Provincia di Trento
- Unione Albergatori del Trentino
- Associazione Albergatori e Imprese Turistiche della provincia autonoma di Trento
- Associazione Pubblici Esercenti
- Ordine dei maestri di cucina ed Executive chef della Federazione Italiana Cuochi
- Accademia d'impresa e Palazzo Roccabruna della CCIAA di Trento
- Fondazione Edmund Mach
- Federazione Trentina della Cooperazione
- Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Trento
- Confesercenti del Trentino
- Richemont Club Italia
- Unione Maestri Gelatieri Artigiani
- Associazione Agriturismo Trentino
- Grand Hotel Terme di Comano

Alta Formazione Professionale

Tecnico Superiore di cucina e della ristorazione

Indirizzo CFP ENAIP Tione

Via Durone 57

38079, Tione di Trento (TN)

Tel. 0465 321316

Fax 0465 328532

Indirizzo mail altaformazione.amm@enaip.tn.it

Website www.vivoscuola.it

www.enaiptrentino.it

Direttore del Corso

Emilio Salvaterra

Coordinatore del Percorso

Laura Fratton

laura.frattonaltaformazionetione.coord@enaip.tn.it

Segreteria didattica e tutoraggio

Roberta Praderio

altaformazionetione.amm@enaip.tn.it

Tutor Tecnico

Christian Castorani

Il corso è promosso dalla Provincia Autonoma di Trento e l'Ente attuatore è il CPF Enaip di Tione di Trento.



