

Scuola di cucina

atavolaconlochef

S.
R.
L.



Programma delle attività
gennaio - marzo 2010

Corsi di

Cucina::

Pasticceria::

Pizzeria::

Altri corsi professionali::

Corsi per stranieri::

via dei Gracchi, 60 - 00192 Roma
tel. e fax 06.3203402 - tel. 06.3222096
via Pineta Sacchetti, 263 - 00168 Roma
tel. e fax 06.35508933



associato:

ASSOKNOWLEDGE

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ gennaio – marzo 2010

• CUCINA

Corsi Professionali	1
Corsi Amatoriali	4

• PASTICCERIA

Corsi Professionali	8
Corsi Amatoriali	10

• PIZZERIA

Corsi Professionali	12
Corsi Amatoriali	13

• ALTRI CORSI

Corso per la figura professionale di barista	14
Corso per operatori di bar per locale notturno	15
Intagli e decorazioni di frutta e verdura	16

**Tutte le lezioni dei corsi si svolgono
nei laboratori professionali presso le nostre sedi di
Via dei Gracchi, 60 e Via della Pineta Sacchetti, 263**



• CUOCO II° LIVELLO

28 lezioni - 3 lezioni a settimana di 4 ore,
martedì, giovedì e sabato

Sede Via Pineta Sacchetti: turno pomeriggio
ore 16:00 - 20:00

Un approfondimento teorico e pratico di argomenti di cucina, pasticceria, lievitazione, tecniche di abbattimento di temperatura e rigenerazione degli alimenti, con Antonio Sciullo, Antonio Chiappini, Marco De Vita. Le conoscenze acquisite permettono l'esecuzione di menu alla carta e per la banchettistica. Aperitivi e antipasti, pasticceria salata e lieviti da buffet utilizzando la tecnica classica e quella moderna dell'abbattitore e sottovuoto. Primi piatti, risotti, preparazioni di pesce e carne. Il catering e il banqueting classico e innovativo. Panificazione per la ristorazione e dessert. Simulazione di servizio alla carta e a buffet. Nel corso sono previsti incontri con professionisti del mondo gastronomico che insegneranno agli allievi le tecniche della loro personale cucina attraverso la realizzazione di menu. La commissione di esame è composta dagli insegnanti, da esperti qualificati del settore e da rappresentanti della Federazione Italiana Cuochi. I corsi si ripetono tutto l'anno. Tutte le lezioni si svolgono esclusivamente nei laboratori nuovissimi di via della Pineta Sacchetti 263.

• inizio martedì 12 gennaio

• costo: iscrizione € 300,00
 corso € 2500,00 + IVA 20%

docenti: Antonio CHIAPPINI, Marco DE VITA,
 Antonio SCIULLO

Tutti i corsi professionali vengono
attentamente seguiti
dall'**Unione Regionale Cuochi Lazio**

- **CORSO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (H.A.C.C.P.)**

3 lezioni - dalle ore 9:00 alle ore 13:30

- **sabato 6-13-20 febbraio e 6-13-20 marzo**

Il corso è rivolto al personale qualificato della ristorazione. Il programma svolto è conforme a quanto previsto dalle disposizioni contenute nel Reg. CE 852/04 e dalle delibere della Regione Lazio n. 282/02 e n. 230/06. La Regione Lazio ha previsto la sospensione del libretto sanitario e la sua sostituzione con corsi di formazione della durata di 14 ore per chi manipola alimenti. Le lezioni sono tenute dalla Dott.ssa Rossana Giunti e dalla Dott.ssa Gabriella Genua (Laurea in Scienze Biologiche) e dalla Dott.ssa Federica Giglio (Laurea in Giurisprudenza) e affrontano le tematiche previste dalla normativa regionale (Lazio).

- costo: € 200,00 + IVA 20%
(€ 100,00 +IVA 20% per gli allievi dei corsi professionali che si iscrivono durante il trimestre di permanenza a scuola)

docenti: D.ssa Gabriella GENUA, D.ssa Federica GIGLIO,
D.ssa Rossana GIUNTI

- **CORSO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.)**

4 lezioni - dalle ore 9:00 alle ore 13:30

- **sabato 6-13-20-27 febbraio e 6-13-20-27 marzo**

La normativa regionale (L. R. Lazio n. 282/02 e n. 230/06) prevede n. 20 ore di formazione per la figura del Responsabile dell'Autocontrollo. Le lezioni sono tenute dalla Dott.ssa Gabriella Genua e dalla Dott.ssa Rossana Giunti (Laurea in Scienze Biologiche), dalla Dott.ssa Federica Giglio (Laurea in Giurisprudenza) e dall'Ing. Andrea Giujusa (Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro - Soc. Ecosalus Srl).

- costo: € 280,00 + IVA 20%
(€ 140,00 +IVA 20% per gli allievi dei corsi professionali che si iscrivono durante il trimestre di permanenza a scuola)

docenti: D.ssa Gabriella GENUA, D.ssa Federica GIGLIO,
D.ssa Rossana GIUNTI, Ing. Andrea GIUJUSA

Corsi Amatoriali::

- **CUCINARE É FACILE...?**

6 lezioni - 1 lezione a settimana di 4 ore

Impariamo a cucinare utilizzando al meglio le materie prime e le tecniche di base per acquisire sicurezza in cucina. Antonio Chiappini, docente anche dei corsi professionali, con la sua grande capacità didattica Vi insegnerà ad affrontare, senza difficoltà, le preparazioni di base e vi trasmetterà la sua conoscenza delle materie prime e delle tecniche di lavorazione. Corso pratico.

- inizio sede via dei Gracchi:

mercoledì 13 gennaio

dalle ore 10:00 alle ore 14:00 oppure

dalle ore 18:00 alle 22:00

sabato 16 gennaio

dalle ore 10:00 alle ore 14:00

- costo: € 500,00

Chef Antonio CHIAPPINI

- **PIATTI DI PESCE**

2 lezioni di 4 ore

Antonio Chiappini Vi insegnerà al meglio come riconoscere il pesce di mare dal pesce di allevamento, come acquistare, pulire, sfilettare e cucinare in modo appropriato le varie specie di pesce. Il pesce azzurro, il pesce bianco, i molluschi, i crostacei non avranno più segreti. Corso pratico

- **lunedì 25 e martedì 26 gennaio**

dalle ore 17:00 alle ore 21:00

- costo: € 200,00

Chef Antonio CHIAPPINI

- **PIATTI DI CARNE**

2 lezioni di 4 ore

Un percorso proposto da Antonio Chiappini per sviluppare l'argomento carne, partendo dalla scelta dei vari tagli e studiando le caratteristiche organolettiche, le frollature e le cotture. Si realizzeranno così varie preparazioni seguiti dall'insegnante. Corso pratico.

- **lunedì 1 e martedì 2 febbraio**

dalle ore 17:00 alle ore 21:00

- **costo: € 200,00**

Chef Antonio CHIAPPINI

- **MENU VEGETARIANI**

2 lezioni di 4 ore

Menu a base di materie prime che non contrastano con la "dottrina" vegetariana. Corso pratico.

- **lunedì 8 e martedì 9 febbraio**

dalle ore 17:00 alle ore 21:00

- **costo: € 180,00**

Chef Antonio CHIAPPINI

- **LE PASTE FRESCHE**

2 lezioni di 4 ore

Primi piatti della tradizione italiana con l'utilizzo esclusivamente di pasta all'uovo dalle tagliatelle ai ravioli con vari ripieni, lasagne, cannelloni e tortellini. Pasta di acqua e farina, semola e gnocchi con vari condimenti. Corso pratico.

- **lunedì 22 e martedì 23 febbraio**

dalle ore 17:00 alle ore 21:00

- **costo: € 160,00**

Chef Mario QUATTRUCCI

• PASTICCERIA SALATA

1 lezione full-time

Per arricchire un buffet di aperitivi in un ristorante o in un bar come a casa, vi proponiamo una giornata full-immersion dove lo chef Marco De Vita tratterà il tema della pasticceria salata. Ricette di snack salati, biscotti, basi croccanti, fagottini sfogliati, masse lievitate (croissant salati) per dar vita a creazioni raffinate e gustose.

• giovedì 18 febbraio

dalle ore 9:00 alle ore 18:00 pranzo incluso

• costo: € 120,00

Docenti: Marco DE VITA

• LA CUCINA DELLA "PAROLINA"

2 lezioni di 4 ore

Iside e Romano, proprietari del ristorante "La Parolina" di Trevinano (Acquapendente) Vi dimostreranno, facendovi partecipare attivamente, la loro particolarissima cucina. In poco tempo, questi giovani chefs, hanno ottenuto grandi riconoscimenti dalla critica gastronomica, ultimo 1 Stella Michelin nel 2009 e due forchette. Iside è stata nominata "chef dell'anno 2010" da "Identità Golose". Iside De Cesare ha iniziato il suo percorso professionale proprio nella nostra scuola ed i suoi traguardi, frutto di tanta serietà e tenacia, sono per noi motivo di grande orgoglio.

• lunedì 1 e martedì 2 marzo

dalle ore 16:00 alle ore 21:00

• costo: € 200,00

Chef: Iside DE CESARE

Romano GORDINI

Rist. La Parolina - Trevinano - Acquapendente (VT)

- **I FRITTI**

2 lezioni di 4 ore

La frittura non avrà più segreti! Seguendo le indicazioni degli chefs e lavorando con loro sarà un gioco da ragazzi servire un ottimo fritto, con la preparazione delle adeguate pastelle adatte per i differenti prodotti oppure preparare dolci prelibatezze. Corso pratico.

- **lunedì 15 e martedì 16 marzo**
dalle ore 17:00 alle ore 21:00

- costo: € 160,00

*Docenti: Nazzareno LAVINI
Mario QUATTRUCCI*

- **LA CUCINA DELL'IMMAGINARIO**

1 lezione full time

Una intera giornata dedicata alla realizzazione di piatti proposti dallo chef Francesco Apreda e realizzati da voi sotto la sua direzione. Il ristorante "Imago" dell'Hotel Hassler di Roma ha ricevuto la stella Michelin ed altri riconoscimenti proprio grazie alla sua collaborazione. Lo chef metterà a Vostra disposizione la sua grande esperienza, ottenuta anche all'estero nonostante la giovane età.

- **lunedì 22 marzo**
dalle ore 10:00 alle ore 18:00

- costo: € 130,00

*Chef Francesco APREDA
Rist. Imàgo - Hotel Hassler*

Corsi Professionali::

La prima scuola riconosciuta e patrocinata
Unione Cuochi Lazio – Associazione di Roma
e Federazione Italiana Cuochi



- **PASTICCERIA**

26 lezioni - 3 lezioni a settimana di 4 ore,
martedì e giovedì e sabato

Turno di mattina: ore 9:00 - 13:00

Sede: Via Pineta Sacchetti, 263

Turno di pomeriggio: ore 16:00 - 20:00

Sede: Via dei Gracchi, 60



Leonardo Di Carlo, Nazzareno Lavini, Giuseppe Amato e Marco De Vita Vi propongono un corso pratico svolto in un moderno ed attrezzato laboratorio della scuola dove gli allievi realizzano, guidati dall'insegnante: creme, bigné, masse montate, frolla, sfoglia, lieviti, torte da credenza e da forno, torte salate, mignon, mousse e bavaresi, semifreddi, torte classiche, pasticceria da the, plum cake e crostate, torte rustiche, dolci internazionali, decorazioni, pasticceria salata, cioccolato, cioccolatini, pasticceria regionale, dessert al piatto, fritti e gelato. Tecniche del freddo in pasticceria. Lezione di igiene tenuta dalla D.ssa Federica Giglio.

Esame a fine corso con consegna dell'attestato di partecipazione con valutazione.

La commissione di esame è composta dagli insegnanti, da esperti qualificati e da rappresentanti della Federazione Italiana Cuochi.

- inizio martedì 12 gennaio
- costo: iscrizione € 300,00
corso € 1600,00 + IVA 20%

Docenti: Giuseppe AMATO, Marco DE VITA,
Leonardo DI CARLO, Federica GIGLIO,
Nazzareno LAVINI

• IL GELATO

10 lezioni

3 lezioni a settimana di 4 ore

dal mercoledì al venerdì

orario 16:00 - 20:00

Salvo Leanza, profondo conoscitore del mondo del gelato, in 10 lezioni riuscirà a fare di voi ottimi gelatai svolgendo un intenso programma.

- utilizzo di prodotti naturali
- gelati di frutta con base acqua e base latte
- gelati di crema all'uovo e base bianca
- torte gelato con base pan di spagna e masse montate
- abbinamento gelato e semifreddo
- gelati a porzione
- gelati da ristorazione
- decorazioni
- biscotteria
- meringa in gelateria
- preparazioni per intolleranze alimentari

Verifica di fine corso e consegna dell'attestato di partecipazione con valutazione

- inizio mercoledì 24 febbraio
- costo: iscrizione € 110,00
 corso € 700,00 + IVA 20%

Docente: Salvo LEANZA

**Il corso si svolgerà in
via dei Gracchi, 60**

Nota Bene

**Tutte le lezioni dei corsi
sia professionali che amatoriali sono
PRATICHE.**

**Lavorare sotto la guida dell'insegnante
facilita l'apprendimento e consente di
ottenere il massimo risultato dai corsi**

Corsi Amatoriali::

• I DOLCI A CASA TUA

6 lezioni - 1 lezione a settimana di 4 ore

L'arte pasticceria entra nei vostri menu. Nazzareno Lavini e Giuseppe Amato, docenti anche dei nostri eccellenti corsi professionali, Vi insegneranno a preparare ottimi dolci per i vostri ospiti rivelando i tanti segreti di un vero professionista, rendendo semplice una materia complessa. Gli allievi si esercitano, con l'aiuto dell'insegnante, a preparare: impasti base, torte classiche, torte da credenza, lieviti, biscotti da latte e da thé, dolci al cucchiaino.

- inizio venerdì 22 gennaio
dalle ore 9:00 alle ore 13:00 oppure
dalle ore 17:00 alle ore 21:00
- costo: € 400,00

Docenti:

Nazzareno LAVINI

Capo pasticceria del "Caffè Palombini", Roma

Giuseppe AMATO - Rist. "La Pergola" Hotel Hilton - Roma

• LE DOLCI DECORAZIONI INGLESÌ

2 lezioni di 5 ore

Valentina Gigli, specialista dell'arte decorativa in pasticceria, propone due giornate dedicate all'apprendimento delle tecniche di base di decorazione e relative glasse e paste (glassa reale, sugar paste, pastillage, modelling, paste, flower paste, cioccolato plastico) preparazione di impasti base e biscotti (cupcakes e biscotti ai vari gusti) torte semplici a piani. Al termine del corso sarete in grado di preparare il compleanno del vostro bambino o un tea time per i vostri amici. Corso pratico in Via dei Gracchi, 60. Max 10/12 allievi

- lunedì 18 gennaio orario 9:00 - 15:00
- martedì 19 gennaio orario 9:00 - 15:00
- costo: € 200,00 pranzo veloce incluso

Docente Valentina GIGLI

Scuola di cucina "A tavola con lo chef"

- **I DOLCI A CASA TUA (PERFEZIONAMENTO)**

4 lezioni - 1 lezione a settimana di 4 ore

Tutto ciò che Nazzareno Lavini Vi ha trasmesso nel corso base e che Voi state sicuramente mettendo in pratica, avrà una evoluzione ed una progressione sorprendente. Ogni lezione tratterà un tema specifico e più complesso. Parleremo di cioccolato e di torte moderne con una partecipazione più attiva da parte degli allievi.

- **inizio venerdì 5 marzo**
dalle ore 17:00 alle ore 21:00
- **costo: € 400,00**

Docente Nazzareno LAVINI

Capo pasticciere del "Caffè Palombini", Roma

- **LA DECORAZIONE ALL'INGLESE PER TORTE DA RICORRENZA**

2 lezioni - 1 lezione a settimana di 6 ore

Valentina Gigli propone un Master di secondo livello per la realizzazione di torte scolpite con forme particolari e a più piani. Dimostrazione di diverse tecniche di decorazione con glassa reale, sugar paste, pastillage, modelling paste, flower paste, cioccolato plastico. Corso pratico.

- **lunedì 15 febbraio orario** 09:00 - 15:00
- **martedì 16 febbraio orario** 09:00 - 15:00
- **costo: € 250,00 pranzo veloce incluso**

Docente Valentina GIGLI

Scuola di cucina "A tavola con lo chef"

- **IL CIOCCOLATO DI LEONARDO**

due lezioni full time

Dai cioccolatini ripieni alle uova di Pasqua. Insieme al nostro Leo il pubblico realizzerà le preparazioni partendo dal temperaggio... e tutti lavoreranno!!! Portate con voi le sorprese per personalizzare le vostre uova di cioccolato destinate ai vostri bambini, mariti, mogli ecc.

- **lunedì 29 marzo orario** 10:00 - 16:00
- **martedì 30 marzo orario** 10:00 - 16:00
- **costo: € 250,00 pranzo veloce incluso**

Docente: Leonardo DI CARLO - consulente

Corsi Professionali::

• Pizzaiolo

27 lezioni di 4 ore totalmente pratiche
5/6 lezioni a settimana

Maurizio Capodicasa e Tonino Vespa, ognuno per la propria specialità, insegneranno le tecniche di lavorazione per la preparazione delle varie tipologie di pizze. Il corso è così strutturato:

- lezione teorica introduttiva e di igiene
- pizza tonda: cottura al forno elettrico e a legna con studio ed esecuzione di impasti a lunga e breve lievitazione, spianamento dell'impasto al mattarello o metodo manuale. Condimenti.
- pizza in teglia: cottura al forno elettrico con studio ed esecuzione di impasti a lunga e breve lievitazione, tecnica di spianamento e condimento, tecnologia del freddo.
Pizze tipiche regionali, ripiene, calzoni, panini e pizze fredde.
- pizza alla pala ad alta digeribilità: esecuzione di impasti a lunga e breve lievitazione, scelta degli utensili da lavoro in legno e banco da esposizione.
- lezioni di friggitoria tenute dallo chef Mario Quattrucci: supplì (con preparazione del ragù fresco), arancini, filetti di baccalà, fiori di zucca, crochette di patate e verdure. Panatura e pastelle.

Verifica di fine corso e consegna dell'attestato di partecipazione con valutazione, alla presenza di una commissione qualificata.

Direttore didattico: Corrado DI MARCO

Docenti: Maurizio CAPODICASA, Federica GIGLIO

Mario QUATTRUCCI, Tonino VESPA

- inizio lunedì 11 gennaio
lunedì 22 febbraio
dalle ore 9:00 alle ore 13:00 oppure
dalle ore 16:00 alle ore 20:00
- costo: iscrizione € 110,00
corso € 1000,00 + IVA 20%

**Il corso si svolgerà in
via della Pineta Sacchetti, 263**

Corsi Amatoriali::

- LA PIZZA A CASA TUA

3 lezioni di 3 ore

Maurizio Capodicasa, docente del corso professionale, Vi metterà in condizione di realizzare una ottima pizza tonda o in teglia, focacce e panini, calzoni e pizze dessert, nel forno elettrico o a gas casalingo. L'ultima lezione è dedicata alla cottura delle pizze nel forno a legna.

- mercoledì 17, giovedì 18 e venerdì 19 febbraio
- giovedì 18, venerdì 19 e sabato 20 marzo dalle ore 18:00 alle ore 21:00
- costo: € 200,00

Docente Maurizio CAPODICASA

scuola di cucina "A tavola con lo chef", Roma

**Il corso si svolgerà in
via della Pineta Sacchetti, 263**

**Lezioni per turisti in gruppi organizzati,
in lingua inglese o francese,
tenuti dagli insegnanti della scuola**

**Lezioni per gruppi di turisti
di lingua danese
tenuti da Helle Poulsen Tesio**

**Si organizzano lezioni "ad HOC" di Team
Building per rafforzare lo spirito
di squadra nelle aziende**

I CORSI SI RIPETONO TUTTO L'ANNO.

**Le lezioni si svolgono
esclusivamente nei laboratori di
Via dei Gracchi, 60
e Via della Pineta Sacchetti, 263**

Altri Corsi::

- **Corso pratico per la figura professionale di barista**

7 lezioni - 2 lezioni a settimana di 3 ore,
lunedì e mercoledì - orario 13:00 -16:00

Dallo Stravinskij bar, dell'hotel de Russie di Roma, considerato il miglior bar d'albergo del mondo, Massimo D'Addezio e Sergio Trisolino trasformeranno ognuno di voi in un provetto "barista", ovvero in "Professionista esperto del caffè". Il corso è suddiviso in 7 lezioni teorico-pratiche per ottenere un espresso e un cappuccino perfetti imparando la tecnica della montatura del latte. Le esercitazioni pratiche sono individuali e seguite dai docenti. Nel corso è anche prevista una lezione di cocktail di base, una di gastronomia e una visita tecnica presso lo stabilimento "Buscaglione" di Pomezia: Sistema Espresso Italiano S.p.a., con cui abbiamo instaurato una fattiva collaborazione, dove Fabio Menichelli, Bar Trainer della S.E.I., illustrerà le metodologie del "Latte Art" ovvero l'arte di personalizzare il cappuccino.

Pratica presso bar selezionati

- inizio lunedì 1 febbraio
- costo: € 300,00 + IVA 20%

**Docenti: Massimo D'ADDEZIO, Sergio TRISOLINO,
"Stravinskij Bar - Hotel de Russie" - Roma
Fabio MENICHELLI - S.E.I.**

con la collaborazione di



BUSCAGLIONE
Roma 1899

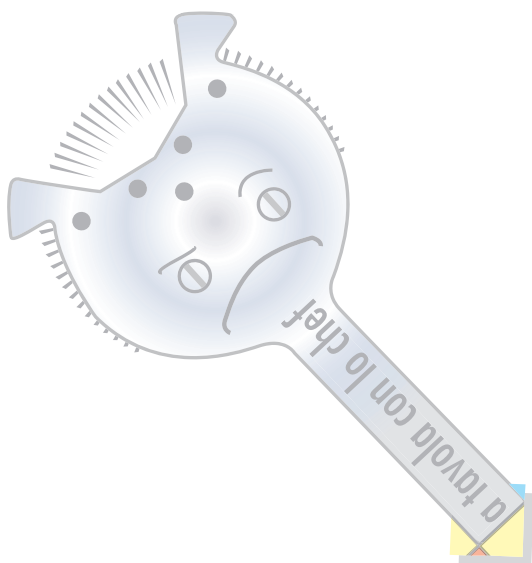
- **Corso pratico per operatori di bar per locale notturno**

7 lezioni - 2 lezioni a settimana di 3 ore,
lunedì e mercoledì
orario 13:00 - 16:00

Dall'esperienza ormai decennale alla guida del pluripremiato a livello internazionale Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie di Roma, Massimo D'Addezio e Sergio Trisolino propongono un corso per la comprensione dell'arte del "Barman" o "Barmaid", alla scoperta dei segreti del mestiere, per un'esperienza professionale proficua sotto l'aspetto del successo personale e sicuramente remunerativa.

- inizio lunedì 1 marzo
- costo: € 350,00 + IVA 20%

Docenti: Massimo D'ADDEZIO, Sergio TRISOLINO,
"Stravinskij Bar - Hotel de Russie" - Roma



- **INTAGLI E DECORAZIONI DI FRUTTA E VERDURA
(Corso base)**

8 lezioni - 2 lezioni a settimana di 4 ore,

giovedì e venerdì

orario 16:00 - 20:00

Lo chef Pietro Pusceddu, Executive chef dell'hotel "Holiday Inn", con la sua capacità e grande pazienza seguirà uno ad uno gli allievi in questo corso pratico insegnando

- utilizzo degli attrezzi da intaglio
 - scelta di frutta e verdure
 - tecniche di intaglio per decorazioni di piatti, buffet e dolci
 - esercitazioni pratiche degli allievi sotto la guida del docente
-
- inizio giovedì 28 gennaio
 - costo € 500,00

Docente: Pietro PUSCEDDU,
"Holiday Inn" - Roma



"A tavola con lo chef" I nostri primi 20 anni insieme

Abbiamo percorso tanta strada
per arrivare fin qui!

20 anni di lavoro per divulgare ed elevare
la cultura gastronomica... e non solo.

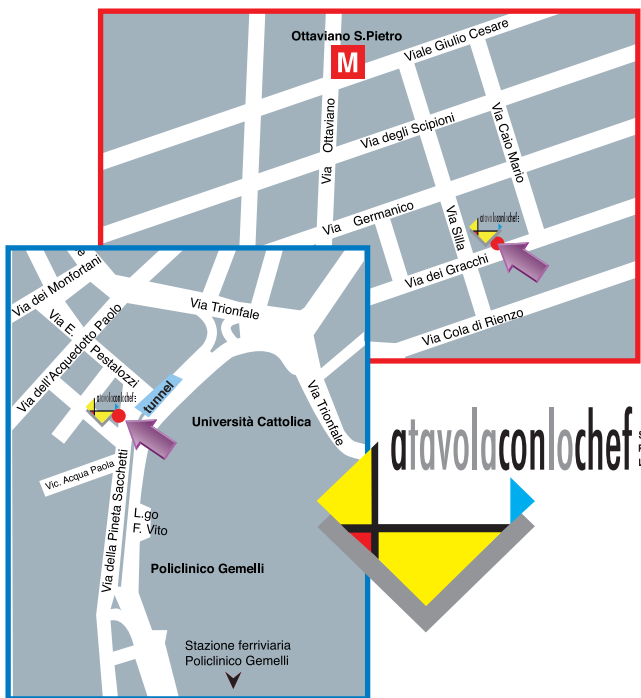
Costanza, serietà e passione messe
a disposizione di tutti coloro che hanno
affidato a noi la propria formazione.

Vogliamo ringraziarvi per averci seguito
affettuosamente in tutti questi anni.

Chi è cresciuto insieme a noi
ha visto realizzati i propri sogni
e questo ci riempie di soddisfazione.

Possiamo considerarci una grande famiglia che,
anno dopo anno, diventa sempre più numerosa.

La promessa che sentiamo di fare
è che continueremo ad offrirvi il meglio con
amicizia, professionalità e partecipazione.



Scuola di cucina "A TAVOLA CON LO CHEF"

via dei Gracchi, 60 - 00192 Roma

tel. e fax 06.3203402 - tel. 06.3222096

via Pineta Sacchetti, 263 - 00168 Roma

tel. e fax 06.35508933

www.atavolaconlochef.it/.com

E-mail: info@atavolaconlochef.it

La segreteria è aperta dalle 9:00 alle 20:00

dal lunedì al venerdì nella sede di via dei Gracchi 60

I diplomi sono realizzati a mano dalla "Bottega di calligrafia"

Via degli Scipioni, 105 Roma

