

# Diventa chef a domicilio - Non solo un corso di cucina

*corso professionale*

<b>Docenti:</b>	Paolo Dalicandro (chef)
<b>Giorno:</b>	Il corso è composto da 12 lezioni di 5 ore ognuna. 2 lezioni a settimana: il martedì e il mercoledì. Suddiviso in due livelli.
<b>Data inizio corso:</b>	04/02/2020
<b>Data fine corso:</b>	18/03/2020
<b>Orario:</b>	17.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 1.200,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Se vuoi diventare uno chef free lance potrai "allenarti" con chi ne ha fatto una vera professione dal 2005: lo Chef Dalicandro sarà il tuo coach, insieme ad un team di professionisti che quotidianamente lavora sul campo e ha sviluppato una professione indipendente e costante. I docenti Ti costruiranno le basi per gestire al meglio questo lavoro in maniera autonoma. Il resto dipende da te! Nel corso non troverai ricette ma metodi organizzativi sia nella gestione della cucina che del cliente.

Costo del corso € 1200,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:  
- materie prime e di consumo



- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Seguendo questo corso sarete in grado di affacciarvi al mondo del lavoro con la consapevolezza di avere ottime cognizioni di una nuova attività che fa sempre parte del variegato mondo della ristorazione.

- Verranno forniti gli ingredienti per la realizzazione dei piatti in base a degli scenari (capacità organizzativa) e all'ospite (analisi del cliente) che lo chef descriverà e che cambierà ad ogni lezione. Si realizzeranno buffet, piccoli finger, gustosi piatti rustici, eleganti piatti gourmet, street food in linea con le richieste del "cliente".
- Lezioni dedicate allo: show cooking e alle sue tecniche, all'abbinamento di cibo-vino, alla conoscenza generale della banchettistica, lezioni modulari create su misura per mettere alla prova gli allievi.
- Brand, storytelling, public speaking, ossia chi sei, come lo racconti, come ti relazioni con clienti e collaboratori. Rifletteremo insieme, passo passo durante il corso, su temi da affrontare quotidianamente.
- Al termine di ogni lezione lo chef analizzerà il tuo lavoro, per capire eventuali errori, mettere in evidenza i punti di forza e di debolezza, per migliorare i tuoi processi.

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

