

PROFESSIONE CHEF FREELANCE

corso professionale

| | |
|---------------------------|--|
| Docenti: | Paolo Dalicandro (chef) |
| Giorno: | Il corso è composto da 12 lezioni di 4 ore ognuna. 2 lezioni a settimana: il lunedì e il martedì. |
| Data inizio corso: | 17/01/2022 |
| Data fine corso: | |
| Orario: | 18.00-22.00 |
| Costo: | € 1.200,00 |
| Sede: | Via della Pineta Sacchetti, 263 |

Chi è lo CHEF FREELANCE: è un libero professionista che unisce competenze di cucina, capacità analitiche e problem solving. E' un imprenditore di sé stesso, capace di inventare, creare, proporre ai propri clienti servizi sempre originali ed innovativi. Gli ambiti di lavoro per questa figura sono davvero tanti: personal chef, consulente, show cooker, servizi extra per matrimoni, ristorazione su imbarcazioni privati, eventi aziendali, etc... Allo chef freelance non deve mancare la fantasia!

Se l'idea ti piace, lo Chef Dalicandro ti aspetta insieme ad un team di professionisti per insegnarti i metodi organizzativi sia nella gestione della cucina che del cliente.

A chi si rivolge il corso: a tutti i professionisti del settore che vogliono aprire le loro competenze alla libera professione. A tutti coloro che hanno voglia di imparare, di mettersi in gioco, con una competenza di base della cucina.

Se sei una persona dinamica, con spirito indipendente, amante delle sfide e desideroso di spaziare in ambito lavorativo, QUESTO E' IL CORSO CHE FA PER TE!

Incontra lo Chef

Per capire come farlo, come ragionare in questa direzione vieni a conoscere e a parlare con lo chef freelance Paolo Dalicandro il **1 dicembre alle ore 18.00**.

Interverranno all'incontro, alcuni ex allievi, che condivideranno con te la propria esperienza e la realizzazione dei loro progetti.

Costo del corso € 983,61 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Perché fare questo corso?

Per focalizzare i tuoi obiettivi, per imparare un metodo organizzato che ti guidi nelle scelte future.

- 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.