



**PEGASO**

Università Telematica

D.M. 20 04 2006 G.U. n° 118 del 23 05 2006

**ALTA FORMAZIONE di I Livello**

**Corso di Alta Cucina Italiana**

**1ª Edizione**

**Anno accademico 2019/2020**

**ALFO335**



<b>Titolo</b>	Corso di Alta Cucina Italiana
<b>Edizione</b>	1 <sup>a</sup> Edizione
<b>Area</b>	ENOGASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORIO
<b>Categoria</b>	ALTA FORMAZIONE
<b>Livello</b>	I Livello
<b>Anno accademico</b>	2019/2020
<b>Presentazione</b>	Un percorso di alta formazione professionalizzante che si rivolge a chi ha già maturato un'esperienza nella ristorazione e desidera specializzarsi ai massimi livelli.
<b>Finalità</b>	Il percorso offre uno stage garantito della durata di 6 mesi. I più meritevoli svolgeranno lo stage presso i ristoranti di Heinz Beck.
<b>Riconoscimenti</b>	<p>Il conseguimento del Diploma di Alta Formazione consente il riconoscimento di CFU (Crediti Formativi Universitari) sui Corsi di Laurea in Scienze del Turismo - L-15 dell' Università Telematica Pegaso e in Gastronomia, Ospitalità e Territori - L-GASTR dell' Università Mercatorum.</p> <p>Agli studenti più meritevoli sarà offerta la possibilità di partecipare alle selezioni per la ricerca di personale interno alla struttura.</p>
<b>Competenze abilità</b>	Chef de Partie, Chef de Cuisine e Sous Chef.
<b>Sbocchi occupazionali</b>	Brigate di cucina nazionale e internazionale.

<p><b>Contenuti</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tematica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Antipasti</td></tr> <tr><td>2</td><td>Primi Piatti</td></tr> <tr><td>3</td><td>Salse</td></tr> <tr><td>4</td><td>Pesce e legumi</td></tr> <tr><td>5</td><td>Carne</td></tr> <tr><td>6</td><td>Nutrizione e Haccp</td></tr> <tr><td>7</td><td>Estetica del piatto</td></tr> <tr><td>8</td><td>Stagionalità e Tecniche di cottura</td></tr> <tr><td>9</td><td>Food Management</td></tr> <tr><td>10</td><td>Storia e cultura culinaria</td></tr> </tbody> </table>	Tematica		1	Antipasti	2	Primi Piatti	3	Salse	4	Pesce e legumi	5	Carne	6	Nutrizione e Haccp	7	Estetica del piatto	8	Stagionalità e Tecniche di cottura	9	Food Management	10	Storia e cultura culinaria
Tematica																							
1	Antipasti																						
2	Primi Piatti																						
3	Salse																						
4	Pesce e legumi																						
5	Carne																						
6	Nutrizione e Haccp																						
7	Estetica del piatto																						
8	Stagionalità e Tecniche di cottura																						
9	Food Management																						
10	Storia e cultura culinaria																						
<p><b>Attività</b></p>	<p>Il corso avrà inizio l'11 Novembre e avrà una durata di 6 mesi.</p> <p>Una didattica in presenza di 192 ore.</p> <p><b>La frequenza sarà così distribuita:</b></p> <p><b>Lunedì ore 14-18</b></p> <p><b>Martedì 9-18</b></p> <p><b>Mercoledì ore 9-14</b></p> <p>Max 30% di assenze consentite</p>																						
<p><b>Adempimenti richiesti</b></p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studio del materiale didattico appositamente preparato;</li> <li>• Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline;</li> <li>• Partecipazione alle attività di rete;</li> <li>• Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza in modalità scritta;</li> <li>• Max 30% di assenze consentite.</li> </ul> <p>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</p>																						
<p><b>Requisiti di ammissione</b></p>	<p>Diploma di Scuola Superiore.</p>																						

<b>Domanda di ammissione</b>	<p>Per candidarsi sarà sufficiente accedere al sito <a href="http://www.campusprincipedinapoli.it">www.campusprincipedinapoli.it</a> e in seguito:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Selezionare il corso di interesse e inserire i dati alla voce PARTECIPA ALLE PRESELEZIONI</li><li>• Allegare il proprio CV.</li><li>• Al termine della procedura, il candidato riceverà all'indirizzo mail indicato nel form le info utili per poter svolgere la prova di preselezione.</li></ul> <p>La data indicata per la preselezione è il <b>4 novembre</b>.</p> <p>Accesso a numero chiuso. Numero massimo di 20 studenti.</p>
<b>Termini iscrizione</b>	<b>04 Novembre 2019</b>
<b>Condizioni</b>	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: <a href="http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf">http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf</a></p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: <a href="http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf">http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</a></p>

**Quota di iscrizione**

**€ 11200,00**

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

**COSTO UNITARIO**

**€ 11200,00**

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

**COSTO IN DUE RATE**

	<b>RATA</b>	<b>SCADENZA</b>
1	5600€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	5600€	30 Aprile 2020

**€ 11200,00**

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

**COSTO IN TRE RATE**

	<b>RATA</b>	<b>SCADENZA</b>
1	3733€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	3733€	31 Marzo 2020
3	3734€	30 Aprile 2020

**€ 11200,00**

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

**COSTO IN QUATTRO RATE**

	<b>RATA</b>	<b>SCADENZA</b>
1	2800€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	2800€	28 Febbraio 2020
3	2800€	31 Marzo 2020
4	2800€	30 Aprile 2020

**€ 11200,00**

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

**COSTO IN CINQUE RATE**

	<b>RATA</b>	<b>SCADENZA</b>
1	2240€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	2240€	31 Gennaio 2020
3	2240€	28 Febbraio 2020
4	2240€	31 Marzo 2020
5	2240€	30 Aprile 2020

<b>Modalità pagamento</b>	<p>Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie: <b>UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO Banca Generali IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</b></p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome ed il pagamento della marca da bollo assolta in modo virtuale, seguito dal codice del corso: ALFO335.</p>
<b>Trattamento dati personali</b>	<p><b>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</b></p> <p>La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Pegaso. Sul sito <a href="http://www.unipegaso.it">www.unipegaso.it</a> trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.</p> <p>In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Pegaso, <a href="#">Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli</a> per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo <a href="mailto:privacy@unipegaso.it">privacy@unipegaso.it</a></p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: <a href="http://www.unipegaso.it/website/privacy">http://www.unipegaso.it/website/privacy</a></p>
<b>Partners</b>	GAMBERO ROSSO
<b>Informazioni</b>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <p><a href="mailto:orientamento@campusprincipedinapoli.it">orientamento@campusprincipedinapoli.it</a> o contattare il Numero Verde 800.72.12.12</p>