

ALTA FORMAZIONE di I Livello

Ristorazione di successo, esperienze e competenze

1^a Edizione

392 ore

Anno accademico 2022/2023

ALFO568



Titolo	Ristorazione di successo, esperienze e competenze
Edizione	1 ^a Edizione
Area	Enogastronomia, Ospitalità e Territorio
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Livello	I Livello
Anno accademico	2022/2023
Presentazione	Un percorso di alta formazione professionalizzante che si rivolge a chi ha già maturato un'esperienza nella ristorazione e desidera specializzarsi ai massimi livelli.
Finalità	Il percorso offre uno stage garantito della durata di 6 mesi. I più meritevoli svolgeranno lo stage presso i ristoranti di Heinz Beck.
Riconoscimenti	<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>
Direttore	Heinz Beck
Competenze abilità	Chef de Partie, Chef de Cuisine e Sous Chef.
Sbocchi occupazionali	Brigate di cucina nazionale e internazionale.

<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>ORE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>La pasta</td><td>52</td></tr> <tr><td>2</td><td>La carne</td><td>32</td></tr> <tr><td>3</td><td>Economia della ristorazione</td><td>32</td></tr> <tr><td>4</td><td>Pane e pizza</td><td>32</td></tr> <tr><td>5</td><td>Salute e sicurezza</td><td>16</td></tr> <tr><td>6</td><td>Tipologia di cucina</td><td>32</td></tr> <tr><td>7</td><td>La pasticceria</td><td>32</td></tr> <tr><td>8</td><td>La comunicazione</td><td>32</td></tr> <tr><td>9</td><td>Le salse</td><td>32</td></tr> <tr><td>10</td><td>Stagionalità</td><td>32</td></tr> <tr><td>11</td><td>Team building e leadership</td><td>12</td></tr> <tr><td>12</td><td>Il pesce</td><td>20</td></tr> <tr><td>13</td><td>Il servizio di sala</td><td>24</td></tr> <tr><td>14</td><td>Prove finali</td><td>12</td></tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>392</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	ORE	1	La pasta	52	2	La carne	32	3	Economia della ristorazione	32	4	Pane e pizza	32	5	Salute e sicurezza	16	6	Tipologia di cucina	32	7	La pasticceria	32	8	La comunicazione	32	9	Le salse	32	10	Stagionalità	32	11	Team building e leadership	12	12	Il pesce	20	13	Il servizio di sala	24	14	Prove finali	12	Totale		392
	Tematica	ORE																																															
1	La pasta	52																																															
2	La carne	32																																															
3	Economia della ristorazione	32																																															
4	Pane e pizza	32																																															
5	Salute e sicurezza	16																																															
6	Tipologia di cucina	32																																															
7	La pasticceria	32																																															
8	La comunicazione	32																																															
9	Le salse	32																																															
10	Stagionalità	32																																															
11	Team building e leadership	12																																															
12	Il pesce	20																																															
13	Il servizio di sala	24																																															
14	Prove finali	12																																															
Totale		392																																															
<p>Attività</p>	<p>Le attività didattiche avranno inizio il 12 Dicembre e avranno una durata di 3 mesi.</p> <p>Una didattica in presenza di 392 ore.</p> <p>La frequenza sarà così distribuita:</p> <p>Lunedì ore 14-18</p> <p>Martedì 9-18</p> <p>Mercoledì ore 9-18</p> <p>Giovedì ore 9-18</p> <p>Venerdì ore 9-13</p> <p>Max 30% di assenze consentite</p>																																																
<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio del materiale didattico appositamente preparato; • Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline; • Partecipazione alle attività di rete; • Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza in modalità scritta; • Max 30% di assenze consentite. <p>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</p>																																																

Requisiti di ammissione	Diploma di Scuola Superiore.																					
Termini iscrizione	10 Dicembre 2022																					
Condizioni	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf</p>																					
Quota di iscrizione	<p style="text-align: center;">€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) Da pagare in un'unica soluzione</p> <p style="text-align: center;">€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) Da pagare in due rate</p> <table border="1" data-bbox="528 875 1481 1005"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>4950€ + € 116 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>4950€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 9900,00 (ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo) Da pagare in tre rate</p> <table border="1" data-bbox="528 1144 1481 1317"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>3300€ + € 116 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3300€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3300€</td> <td>dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	4950€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	4950€	dopo il 1° mese dall'iscrizione		RATA	SCADENZA	1	3300€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	3300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	3300€	dopo il 2° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA																				
1	4950€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																				
2	4950€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																				
	RATA	SCADENZA																				
1	3300€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																				
2	3300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																				
3	3300€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																				
Modalità pagamento	<p>Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie: UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO Banca Generali IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome, cognome, codice fiscale ed il pagamento della marca da bollo assolta in modo virtuale, seguito dal codice del corso:</p>																					

<p>Trattamento dati personali</p>	<p>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</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 www.unipegaso.it 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, Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unipegaso.it</p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <p>info@campusprincipedinapoli.it o contattare il Numero Verde 800.72.12.12</p> <p>WhatsApp 3342444078</p>