



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

2ª Edizione

220 ore

Anno accademico 2023/2024

ALFO589



Titolo	Corso di Alta Cucina Italiana
Edizione	2 ^a Edizione
Area	Enogastronomia, Ospitalità e Territorio
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Livello	I Livello
Anno accademico	2023/2024
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. 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>
Competenze abilità	Chef de Partie, Chef de Cuisine e Sous Chef.
Sbocchi occupazionali	Brigate di cucina nazionale e internazionale.

Contenuti	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 85%;">Tematica</th> <th style="width: 10%;">ORE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Inaugurazione corso ed introduzione alla cucina</td><td>16</td></tr> <tr><td>2</td><td>Pesce</td><td>16</td></tr> <tr><td>3</td><td>Economia della ristorazione</td><td>16</td></tr> <tr><td>4</td><td>Pane e pizza</td><td>16</td></tr> <tr><td>5</td><td>Sicurezza della nutrizione</td><td>16</td></tr> <tr><td>6</td><td>Pasta</td><td>16</td></tr> <tr><td>7</td><td>Pasta II parte</td><td>16</td></tr> <tr><td>8</td><td>Prove intermedie e cucina circolare</td><td>16</td></tr> <tr><td>9</td><td>Essenze e profumi in cucina</td><td>16</td></tr> <tr><td>10</td><td>Carne</td><td>16</td></tr> <tr><td>11</td><td>Nozioni di sala</td><td>16</td></tr> <tr><td>12</td><td>Salse</td><td>16</td></tr> <tr><td>13</td><td>Team building e cucine Alternative</td><td>16</td></tr> <tr><td>14</td><td>Esami finali</td><td>12</td></tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>220</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	ORE	1	Inaugurazione corso ed introduzione alla cucina	16	2	Pesce	16	3	Economia della ristorazione	16	4	Pane e pizza	16	5	Sicurezza della nutrizione	16	6	Pasta	16	7	Pasta II parte	16	8	Prove intermedie e cucina circolare	16	9	Essenze e profumi in cucina	16	10	Carne	16	11	Nozioni di sala	16	12	Salse	16	13	Team building e cucine Alternative	16	14	Esami finali	12	Totale		220
	Tematica	ORE																																															
1	Inaugurazione corso ed introduzione alla cucina	16																																															
2	Pesce	16																																															
3	Economia della ristorazione	16																																															
4	Pane e pizza	16																																															
5	Sicurezza della nutrizione	16																																															
6	Pasta	16																																															
7	Pasta II parte	16																																															
8	Prove intermedie e cucina circolare	16																																															
9	Essenze e profumi in cucina	16																																															
10	Carne	16																																															
11	Nozioni di sala	16																																															
12	Salse	16																																															
13	Team building e cucine Alternative	16																																															
14	Esami finali	12																																															
Totale		220																																															
Attività	<p>Il corso avrà inizio da novembre e avrà una durata di 3 mesi.</p> <p>Le ore totali di lezione sono 220.</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 9-13</p> <p>Max 30% di assenze consentite</p>																																																
Adempimenti richiesti	<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 il campus dell'Ateneo.</p>																																																

Requisiti di ammissione	Diploma di Scuola Superiore.
Domanda di ammissione	<p>Per candidarsi sarà sufficiente accedere al sito www.campusprincipedinapoli.it e in seguito:</p> <ul style="list-style-type: none">• Selezionare il corso di interesse e inserire i dati alla voce PARTECIPA ALLE PRESELEZIONI• Allegare il proprio CV.• Al termine della procedura, il candidato riceverà all'indirizzo mail indicato nel form le info utili per poter svolgere la prova di preselezione. <p>La data indicata per la preselezione è il 31 ottobre 2023</p> <p>Accesso a numero chiuso. Numero massimo di 20 studenti.</p>
Termini iscrizione	Iscrizioni sempre aperte
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

€ 9900,00

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)
COSTO UNITARIO 1

€ 9900,00

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)
COSTO IN RATE 4

	RATA	SCADENZA
1	2475€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	2475€	28 Febbraio 2024
3	2475€	31 Marzo 2024
4	2475€	30 Aprile 2024

€ 9900,00

(ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo)
COSTO IN RATE 8

	RATA	SCADENZA
1	1255€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	1235€	30 Novembre 2023
3	1235€	31 Dicembre 2023
4	1235€	31 Gennaio 2024
5	1235€	28 Febbraio 2024
6	1235€	31 Marzo 2024
7	1235€	30 Aprile 2024
8	1235€	31 Maggio 2024

Modalità pagamento

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**

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 **ALFO589**

<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>orientamento@campusprincipedinapoli.it o contattare il Numero Verde 800.72.12.12 oppure scrivere al numero whatsapp 3342444078</p>