



*corso di*

# STREET FOOD

corso di

# STREET FOOD



## La scuola

**Mia Academy** è la scuola dei mestieri italiani che coniuga tradizione e innovazione con l'obiettivo di offrire agli allievi qualificate opportunità di lavoro e alle aziende personale specializzato, con una formazione al passo con i tempi e con le esigenze del mercato.

## La mission

**Mia Academy** è una scuola professionale moderna, innovativa e digitale. La nostra mission è offrire opportunità di lavoro in un mondo che cambia. Con lo sguardo rivolto al futuro, individuiamo i mestieri – antichi e nuovi – che offrono interessanti sbocchi lavorativi. Insegniamo le competenze teoriche e pratiche richieste dalle migliori aziende. Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita.

## I corsi

La scuola non ha limiti geografici, opera infatti in tutta Italia e all'estero, grazie alla formula dei propri corsi, già ampiamente sperimentata con successo, che si articola in cinque fasi:

## I cinque passi verso il successo





## CORSO DI STREET FOOD

### Gli obiettivi del corso

Il corso specialistico di Street Food di **Mia Academy** ha l'obiettivo di formare risorse in grado di rispondere alle nuove esigenze del settore ristorativo. Oggi infatti lo street food non è più considerato come cibo da strada di scarsa qualità ma ha conquistato anche i quartieri nobili mondiali ed è stato consacrato come il cibo del terzo millennio. Con il corso l'allievo imparerà a selezionare materie prime di qualità, conoscerà tutti i segreti del mondo del fritto, delle carni e dei panini e sarà in grado di creare un menù ricco con le pietanze più richieste dal mercato.

### Sbocchi lavorativi

Il corso di street food consente di lavorare come dipendente in attività ristorative, oppure di avviare un proprio progetto imprenditoriale.

### Le fasi del corso

**1**  
PASSO

I corsi prevedono una fase iniziale di **Orientamento individuale** in cui un team di esperti guida il candidato nella scelta del percorso professionale o nella verifica della compatibilità del corso con le tendenze e le ambizioni personali. La fase di orientamento individuale avviene per telefono o per skype e rappresenta per l'allievo un'occasione per affrontare la fase di formazione con la giusta determinazione.

**2**  
PASSO

Segue una fase di **Studio teorico pratico** che comprende sia una parte di formazione sulle soft skills, quelle che riguardano la persona, necessarie ad affrontare il cambiamento e le sfide del futuro, sia una parte teorico-pratica di formazione professionale e di preparazione al lavoro vero e proprio. Questa parte del corso si svolge in modalità e-learning. Mia Academy ha realizzato una piattaforma e-learning di proprietà che ospita tutti i contenuti dei corsi, fruibili in ogni momento dall'allievo in qualsiasi luogo si trovi attraverso pc, tablet e smartphone. L'allievo può inoltre avvalersi dell'assistenza tecnica e didattica dei docenti e dei tutor.

Il corso ha una organizzazione modulare. Ogni modulo richiede un tempo di studio settimanale ed è composto da slides, filmati registrati, video-esercitazioni pratiche e test finale. Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al successivo. Il corso di Street Food è composto da 12 moduli didattici.

**3**  
PASSO

La terza fase prevede uno **Stage**, necessario a creare un'esperienza sul campo. Le aziende vengono selezionate da Mia Academy e aderiscono a un codice etico che garantisce all'allievo un trattamento adeguato nel rispetto dello spirito di formazione del tirocinio.

**4**  
PASSO

La quarta fase prevede l'**Accompagnamento al lavoro**. Gli esperti di Mia Academy costruiscono per ciascun allievo un percorso di promozione del curriculum volto a favorire l'ingresso nel mercato del lavoro in Italia o all'estero sia come dipendente che come imprenditore. La scuola ha un proprio ufficio job opportunities e collabora con varie agenzie per il lavoro.

**5**  
PASSO

**Mia Academy Community**. In un mondo che cambia, cambiano rapidamente sia le competenze personali che professionali di un lavoratore. Per questo gli allievi che completano con profitto il proprio corso accedono di diritto alla Mia Academy Community, una rete in grado di proteggere e di guidare l'allievo nelle scelte che dovrà affrontare nel corso della sua carriera lavorativa. La Community è un network di relazioni tra allievi, docenti, esperti ed aziende che offre agli allievi formazione continua sia nel campo tecnico professionale sia per quanto riguarda le soft skills, vale a dire le competenze e le abilità personali.



## CORSO DI STREET FOOD

Il corso di Street Food di Mia Academy, è un percorso specialistico che prevede la sola formazione teorico/pratica in e-learning.

Il corso è rivolto a coloro che intendono perfezionarsi in questo ambito lavorativo e può essere acquistato singolarmente o in abbinata al corso professionale di Cuoco o di Pizzaiolo di Mia Academy.

### Titolo rilasciato

Al termine del corso viene rilasciato l'Attestato teorico/pratico.



**Il docente del corso**

*Giovanni*  
**MARICONDA**

*Cuoco irpino, comincia la sua cucina nel 1998 in Santo Stefano del Sole, nella sua Taberna Vulgi. Da sempre attento al territorio, dà valore a prodotti e produttori, cercando di diffondere il bello e il buono della terra, la sua. Il suo lavoro viene da subito apprezzato dagli addetti al settore. Nel 1999 il primo riconoscimento dalla guida "Il Gambero Rosso". Nel 2000 visita del critico maccheronico Antonio Fiore fa sì che Taberna Vulgi viene notata dalla trasmissione*

*La Vita in Diretta in onda su Rai 1. Da lì a seguire, dopo la conoscenza del dott. Enzo Ercolino, "Mullah" della vitivinicoltura irpina e non solo, Taberna Vulgi riceverà i riconoscimenti di Luigi Veronelli, Carlo Petrini, Enzo Vizzari, e di tutte le guide enogastronomiche. Ancora televisione con la rubrica Gusto di Tg5, Gambero Rosso Channel, per poi collaborare con ICI, ERSAC, a rappresentare la cucina Campana a New York, Finlandia, Pechino, Hong Kong, Montreal. Attualmente impegnato in vari progetti di consulenza, dove lo chef Mariconda trasferisce attraverso la sua cucina, la conoscenza del territorio e la scelta dei prodotti tipici.*



## CORSO DI STREET FOOD

### Programma del corso - Fase di studio teorico pratico (e-learning)

#### MODULO I

##### “Il fritto”

- Videolezione

“Il fritto” (5 min)

- Slide

“Il fritto: Olio e Strutto, I grassi, La reazione di Maillard, Temperature e Tecniche di impanatura”

- Test di valutazione
- 

#### MODULO II

##### “Le attrezzature”

- Videolezione

“Le attrezzature” (5 min)

- Slide

“Le attrezzature”

- Test di valutazione
- 

#### MODULO III

##### “I crocchè”

- Videolezione

“I crocchè” (33 min)

- Slide

“I crocchè”

- Esercitazioni

“Realizzazione pratica di varie tipologie di crocchè”

- Test di valutazione
- 

#### MODULO IV

##### “Le patate fritte”

- Videolezione

“Le patate fritte” (33 min)

- Slide

“Tagli, classificazioni, cottura e abbinamenti”

- Esercitazioni

“Taglio e cottura di varie tipologie di patate fritte”

- Test di valutazione
- 

#### MODULO V

##### “Le verdure”

- Videolezione

“Le verdure” (13 min)

- Slide

“Le verdure pastellate”

- Esercitazioni

“Taglio e cottura di verdure pastellate”

#### MODULO VI

##### “La montanara”

- Videolezione

“La montanara” (26 min)

- Slide

“La montanara”

- Esercitazioni

“Realizzazione di una montanara”

#### MODULO VII

##### “Gli arancini”

- Videolezione

“Gli arancini” (37 min)

- Slide

“Gli arancini”

- Esercitazioni

“Realizzazione di vari tipi di arancini”

#### MODULO VIII

##### “Le Krapten”

- Videolezione

“Le Krapten” (18min)

- Slide

Le Krapten”

- Esercitazioni

“Realizzazione dei krapten”

#### MODULO IX

##### “Le mozzarelle in carrozza”

- Videolezione

“Le mozzarelle in carrozza” (13 min)

- Slide

“Le mozzarelle in carrozza”

- Esercitazioni

“Realizzazione di una mozzarella in carrozza”

#### MODULO X

##### “Il fritto di pesce”

- Videolezione

“Il fritto di pesce” (13 min)

- Slide

“Il fritto di pesce”

- Esercitazioni

“Realizzazione di un fritto di mare”

#### MODULO XI

##### “Le frittatine di pasta”

- Videolezione

“Le frittatine di pasta” (23 min)

- Slide

“Le frittatine di pasta”

- Esercitazioni

“Realizzazione di varie tipologie di frittatine di pasta”

#### MODULO XII

##### “Gli Hamburger”

- Slide

“Burger bun, Hamburger e salse”

- Esercitazioni

“Realizzazione di un panino con hamburger”

#### APPROFONDIMENTI

- Slide con Esercitazioni

“Le carni: Ribs, Giardiniera, Pancia di maiale, Pastrami, Tonno di pollo, Stinco di maiale, Stracotto al vino rosso, Brasato, Taralli scaldatelli, Taralli sugna e pepe, Ali di pollo, Pollo fritto”

“I costi in cucina, il prezzo di vendita corretto, la gestione del magazzino, la nutrizione”

#### ESAME FINALE CON CONSEGNA DI UN BOOK

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un esperto di Street Food.

Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale.



[www.miacademy.it](http://www.miacademy.it)

[info@miacademy.it](mailto:info@miacademy.it)



segui su facebook  
[@miacademyformazione](https://www.facebook.com/miacademyformazione)