



*corso di*  
**CUOCO**

*con*  
*Italo*  
**BASSI**



**3 STELLE MICHELIN**

*Italo Bassi*  
**mia**  
ACCADEMIA  
DEI MAESTRI ITALIANI

**mia**  
FOOD  
ACADEMY

corso di

# CUOCO



## 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





## Gli obiettivi del corso

Il corso professionale di cuoco organizzato da **Mia Academy** ha l'obiettivo di fornire le competenze necessarie per apprendere le tecniche base di cucina, i principali metodi di cottura e l'utilizzo delle attrezzature. Il corso permette l'acquisizione delle nozioni e la realizzazione di ricette di piatti tradizionali e innovativi, l'acquisizione delle competenze per abbinare gli ingredienti e curare la mise en place.

## Sbocchi lavorativi

Al termine del corso professionale di cuoco, grazie alle competenze acquisite, l'allievo potrà lavorare nella produzione pasti per mense aziendali, in aziende di catering, in ristoranti, strutture alberghiere o villaggi turistici, navi da crociera oppure potrà decidere di aprire un'attività in proprio.

## Le fasi del corso

- 1**  
PASSO  
Tutti 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 per Cuoco è composto da 13 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. Il corso di Cuoco prevede un periodo di stage della durata di 3 mesi in un'azienda selezionata tra le eccellenze della città di residenza dell'allievo o in altre località, in base alle esigenze logistiche e lavorative.
- 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 CUOCO

## Titoli rilasciati

Al termine del corso vengono rilasciati: Diploma di specializzazione + Attestato teorico/pratico + Attestato di stage + Attestato HACCP con validità europea + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di primo soccorso + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia trattamento dei dati (privacy) + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di prevenzione del Covid19.

## Il docente del corso

Italo

**BASSI**



**3 STELLE MICHELIN**



Nato a Fusignano il 26 luglio 1969, **Romagnolo doc**, dopo la **scuola alberghiera** e alcune esperienze stagionali in alcuni alberghi della riviera, svolge la sua esperienza formativa più importante al famoso ristorante "**Trigabolo di Argenta**" a Ferrara, dove sotto la guida dello chef **Igles Corelli**, precursore della sperimentazione in cucina e grande innovatore, lo inizia all'alta ristorazione insegnandoli l'uso delle attrezzature più complesse e la lavorazione delle materia prime. Dopo una breve ma significativa esperienza a Piacenza presso l'"**Osteria del Teatro**" a soli 19 anni varca le porte della cucina dell'"**Enoteca Pinchiorri**" che lo vedrà negli anni salire tutti i gradini della scala gerarchica fino a diventarne un'icona. **Dal 1992 al 1993 viene mandato a Tokyo** per l'apertura del "**Enoteca del Sol Levante**" in qualità di responsabile di cucina. Un ruolo che lo vedrà co-protagonista del successo che da oltre 15 anni l'Enoteca Pinchiorri ha in tutto l'oriente, divulgando la cucina e i prodotti italiani nel mondo. Un'anno, dopo rientrato a Firenze, nei primi mesi del **1993** gli viene offerto il posto di **primo chef Dell'Enoteca Pinchiorri**, da poco insignito della **3 stelle Michelin**. Negli anni successivi, tra qualche difficoltà ma con grande impegno e capacità, riesce a riconquistare nel 2003 l'ambitissima terza stella Michelin persa qualche anno prima, riportando l'Enoteca ai vertici della cucina italiana e mondiale e ripagando così la fiducia ripostagli dai due titolari **Giorgio Pinchiorri** e **Annie Feolde**. Questa conquista lo porterà a viaggiare nel mondo, da New York a Parigi, da San Francisco a Los Angeles, Stoccolma, Vienna, Bangkok, Singapore, Hong Kong, Rio de Janeiro, Emirati Arabi fino all'Australia, promuovendo la cucina italiana dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Lavorerà fianco a fianco con i migliori chef mondiali, riuscendo a farsi apprezzare per le sue spiccate capacità professionali e umane. Nel febbraio del 2013 apre il ristorante "**ConFusion Verona**" e successivamente nel 2015 per dedicarsi completamente al suo progetto, dopo quasi 27 anni lascia l'incarico di **Executive chef dell'Enoteca Pinchiorri**. Un progetto che si amplia nel 2016 con l'apertura e gestione del ristorante **ConFusion di Porto Cervo**. **Dal 2017 è anche chef ufficiale di Alfa Romeo per strade stellate.**



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

### MODULO I

#### "Gli strumenti"

- Slide/Video

"Organizzazione della postazione di lavoro"

- Esercitazioni

"Realizzazione di 2 postazioni di lavoro per preparazioni di carne, pesce e verdure"

- Ricette d'autore

"Spaghetti alla chitarra aglio, olio e acciughe con salsa di broccoli romani e bottarga di muggine"

- Test di valutazione

---

### MODULO II

#### "Le salse"

- Slide/Video

"Le salse madri, altre salse e ricette"

- Esercitazioni

"Creazione di una salsa vellutata e di una besciamella"

- Ricette d'autore

"Agnolotti farciti di ricotta e zafferano con salsa di carote allo zenzero e arancia e gamberi"

"Pasta e fagioli con cozze fritte"

"Gnocchi farciti di pesto con guazzetto di vongole veraci e calamaretti spillo"

- Test di valutazione

### MODULO III

#### "I cereali e le paste"

- Slide/Video

"Pasta all'italiana, secca, all'uovo e fresca"

- Esercitazioni

"Creazione di una pasta all'uovo, pasta acqua e farina, pasta al pomodoro e 3 formati di pasta a scelta"

- Ricette d'autore

"Risotto al pomodoro crema di burrata e polvere di liquirizia"

"Calamarata con frutti di mare pomodorini appassiti, basilico fresco e pane croccante alle erbe"

"Capelletti farciti di patate con fonduta di parmigiano e tartufo"

- Test di valutazione

---

### MODULO IV

#### "Le carni"

- Slide/Video

"Tagli, classificazioni, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Esercitazioni

"Creazione di un filetto al vino rosso e pollo alla cacciatora"

- Ricette d'autore

"Sella di maialino arrosto glassato al miele con mele e cipolle allo zafferano"

"Costolette di agnello gratinate con anacardi e olive con sedano rapa con salsa alla fava di tonka e gin"

"Piccione arrosto e marinato al timo e rosmarino con cavolfiore alla vaniglia e tortino di patate con salsa alle fave di cacao"

- Test di valutazione

### MODULO V

#### "Le uova"

- Videolezione

"Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Slide

"Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Esercitazioni

"Creazione di un uovo alla coque, uovo fritto e abbinamenti"

- Ricette d'autore

"Uovo in camicia croccante con asparagi, crema di pecorino e tartufo"

"Spaghetti alla carbonara"

"Battuta di manzo con tuorlo d'uovo marinato alla soia, aglio nero fermentato e salsa alla senape"

- Test di valutazione

---

### MODULO VI

#### "I pesci"

- Slide/Video

"Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti"

- Slide di approfondimento

- Esercitazioni

"Creazione di una zuppa di pesce"

- Ricette d'autore

"Filetti di triglia con pomodori secchi, lardo topinambour e semi di chia"

"Gamberi rossi con quinoa, avocado, mango e caviale"

"Sgombro con mandorle bianche, salicornia e barbabietola"

"Mazzancolle avvolte nella pancetta con ceci piselli al wasabi e farro"

"Cozze con guacamole, pomodoro, olive e bottarga di muggine"

"Branzino al basilico con guazzetto alla mediterranea e broccoli romani"

- Test di valutazione



## MODULO VII

### *“Le verdure”*

- Slide/Video

*“Caratteristiche, conservazione, cottura e abbinamenti”*

- Slide di approfondimento
- Esercitazioni

*“Vari tagli di verdure e creazione di un minestrone”*

- Ricette d'autore

*“Insalata tiepida di mare con crema di pomodoro fresco e straciatella”*

*“Astice con arachidi, zucca e mosaico di frutta e verdura”*

*“Capesante con crema di patate arrosto, uova di quaglia e salvia frita all'acciuga”*

- Test di valutazione
- 

## MODULO VIII

### *“Le cotture”*

- Slide/Video

*“Le tecniche di cottura”*

- Esercitazioni

*“Creazione di una frittura e di un arrosto”*

- Ricette d'autore

*“Polpo cotto all'olio d'oliva con peperoni rossi bigne alla paprika e fagiolini”*

*“Animella di vitella allo zenzero con carciofi alla menta”*

- Test di valutazione

## MODULO IX

### *“Analisi sensoriale”*

- Slide

*“Utilizzo dei 5 sensi, scopi e applicazioni”*

- Esercitazioni

*“Prova di un'analisi sensoriale e prova di un piatto”*

- Test di valutazione
- 

## MODULO X

### *“Food cost control”*

- Slide

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

- Test di valutazione
- 

## MODULO XI

### *“Il menù”*

- Slide

*“Tipi di menù e creazione di un menù”*

- Esercitazioni

*“Creazione di un menù stagionale”*

- Test di valutazione

## MODULO XII

### *“HACCP”*

Nozioni di Haccp

---

## MODULO XIII

### *“Sicurezza sul lavoro”*

Nozioni di sicurezza sul lavoro

---

## ESAME FINALE E VALUTAZIONE

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un Cuoco professionista.

Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



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

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



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