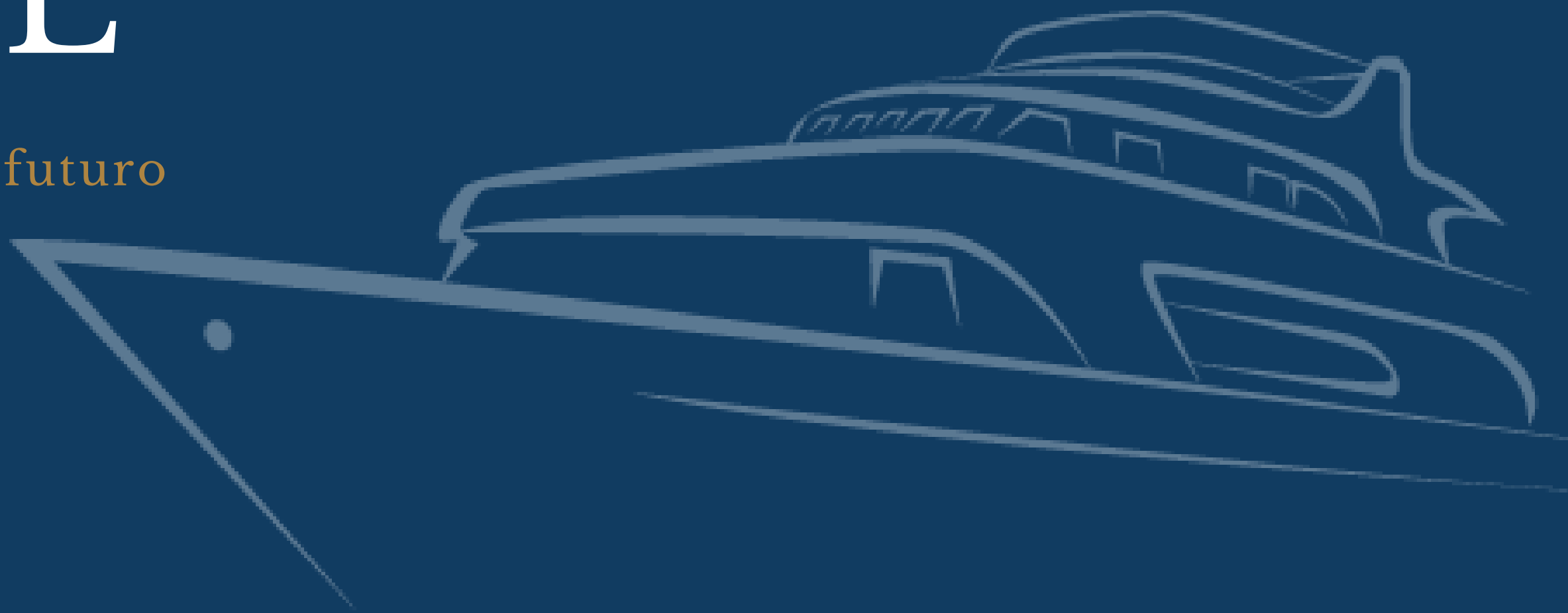


LE PROFESSIONI DEL MARE

NAVAL SCHOOL

Traccia la tua rotta verso il futuro



Corso per Chef di bordo

SEDI DEL CORSO: GENOVA - BARI

Dai pasti più semplici alle preparazioni più complesse per cene ed eventi a bordo, lo chef cura ogni dettaglio anche nella presentazione dei piatti.

Aspetto da tenere in considerazione per questa figura professionale è che questi deve conoscere le principali norme di sicurezza a bordo oltre ad avere una buona conoscenza di almeno una lingua straniera e possedere un'ottima capacità di problem solving e di adattamento agli spazi di un'imbarcazione.

Percorso Didattico



FASE PROPEDEUTICA

Materiale propedeutico

Corso online di lingua inglese (3 mesi)

FASE D'AULA

48 ore di lezione in full immersion

REQUISITI DI ACCESSO

Diploma di scuola secondaria superiore e/o comprovata
esperienza lavorativa nel settore

ATTESTATI RILASCIATI

Attestato privato di frequenza

Attestato Dlgs 81/08

Attestato primo soccorso

Attestato antincendio

Programma Didattico

Norme di sicurezza a bordo e cenni sul codice della navigazione;

Conservazione e igiene nella manipolazione degli alimenti e nella gestione degli spazi;

La cambusa: organizzazione e metodo di approvvigionamento per differenti tipi di imbarcazione, le attrezzature in una cucina di bordo, gestione del servizio;

Scelta delle materie prime, creazione del menu di bordo, conservazione degli alimenti e controllo della qualità;

I tagli di carne e pesce, le cotture e le marinature;

L'utilizzo dei prodotti di stagione, erbe e spezie (fresche e secche), le verdure;

Dalle colazioni alle cene: l'alta cucina a bordo;

Ricette (antipasti – la pasta e i risotti – piatti unici e composti – le granaglie e le insalate – i dolci secchi o al cucchiaio – la frutta e i sorbetti – il catering)

Corso HACCP



NAVALSCHOOL.IT

ISTITUTO EUROPEO DEL TURISMO

Via Albricci, 9 - 20122 Milano (IT)