



## GIOVANI CUOCHI di GUALTIERO MARCHESI



## CARATTERISTICHE DELLE LEZIONI

### STRUTTURA DEL CORSO

Il corso per **GIOVANI CUOCHI di Gualtiero Marchesi** rappresenta un corso innovativo e sperimentale progettato su un approccio teorico-pratico della cucina per comprendere la filosofia del Maestro all'insegna della **cucina come forma d'arte**.

Il percorso di studio è finalizzato a trasferire competenze professionali e permette ai partecipanti di acquisire gli strumenti metodologici, tecnico-strumentali, culturali e progettuali necessari per misurarsi con la prassi professionale del settore. La didattica è composta da 15 lezioni in aula e in laboratorio e allo studio individuale.

### DURATA

5 settimane, per 3 giornate cad, per un totale di 75 ore

### Prossima edizione

-Dal 14 settembre al 19 ottobre 2016

E' possibile iniziare il corso anche da una delle lezioni successive recuperando le lezioni nell'ambito della successiva edizione del corso.

### FREQUENZA

3 giorni (mer-gio-ven) ogni settimana, dalle 17 alle 22

### A CHI È RIVOLTO

Il Corso è rivolto a giovani cuochi che intendano apprendere la filosofia di cucina del Maestro Gualtiero Marchesi.

### SELEZIONE

La selezione avviene sulla base della valutazione del curriculum vitae e di un colloquio motivazionale con la Direzione della Scuola ed il Coordinatore del Master. Oltre al percorso di studi, vengono prese in esame le attitudini e le motivazioni personali dei singoli candidati.

Le candidature devono essere inviate entro il 1 settembre 2016.

### NUMERO CHIUSO

L'ammissione al Corso è limitata ad un numero massimo di partecipanti che viene definito dal Coordinamento del corso secondo le esigenze didattiche.

### OBIETTIVI

L'obiettivo principale del corso è trasferire ai partecipanti tutte le conoscenze utili a comprendere la filosofia di cucina di Gualtiero Marchesi.

Le conoscenze ottenute permetteranno di avviare un percorso professionale nel mondo dell'alta ristorazione.

### METODOLOGIA

Ogni lezione si svolgerà nell'arco di 3 giornate (mer-gio-ven) ideate con la supervisione del Maestro Gualtiero Marchesi.

L'inizio è previsto alle ore 17 del mercoledì e il termine alle ore 22 del venerdì.

Un corso per entrare nel mondo di Gualtiero Marchesi attraverso i suoi piatti.

Approfondendo questo argomento si avrà la possibilità di apprendere le modalità di pensiero del grande Maestro, dalle tecniche di cucina, alla visione artistica, in funzione della cucina come forma d'arte.

I partecipanti al corso realizzeranno, dietro la guida del docente, quanto da lui illustrato.

Saranno espone le basi teoriche a fondamento della filosofia di cucina del Maestro e verranno dimostrate le preparazioni delle ricette più famose di Gualtiero Marchesi con applicazione pratica dei partecipanti. Gualtiero Marchesi e l'Executive Chef dell'Accademia Marchesi interagiranno direttamente con i partecipanti.

Al termine della lezione saranno assegnati compiti di approfondimento, studio ed esercitazione da effettuare in preparazione della lezione seguente

E' richiesta la partecipazione con abbigliamento professionale idoneo.

A tutti i partecipanti sarà consegnato il materiale didattico relativo all'argomento trattato nella lezione.

### ATTESTATO

Agli studenti del Corso sarà consegnato un attestato di partecipazione firmato personalmente da Gualtiero Marchesi.

# PROGRAMMA

## **1° LEZIONE**

PIATTI D'ENTRATA,  
ANTIPASTI CALDI E FREDDI  
IGIENE E HACCP

## **2° LEZIONE**

ORGANIZZAZIONE E METODO  
PRIMI PIATTI:  
IL RISO E LA PASTA

## **3° LEZIONE**

PESCI E CROSTACEI  
MARKETING, PR E COMUNICAZIONE  
- Principi di management

## **4° LEZIONE**

LE CARNI  
IL VINO

## **5° LEZIONE**

LA CREAZIONE DELLA CARTA DI UN RISTORANTE E LA  
COMPOSIZIONE DEL MENU

## **CALENDARIO CORSO I° EDIZIONE 2016**

14-15-16	
SETTEMBRE	PIATTI D'ENTRATA E IGIENE
21-22-23	
SETTEMBRE	PRIMI PIATTI E ORGANIZZAZIONE
28-29-30	
SETTEMBRE	PESCE E MARKETING
5-6-7 OTTOBRE	CARNE E VINO
12-13 OTTOBRE	COMPOSIZIONE DEL MENU
19 OTTOBRE	ESAME FINALE

### **SEDE DEL CORSO**

Milano, via Bonvesin de la Riva 5

### **SELEZIONE E MODALITA' DI ACCESSO**

Tutta la documentazione deve essere  
inviata ENTRO IL 1 SETTEMBRE a:

**Accademia Gualtiero Marchesi**

Richiesta di Ammissione al Corso

**Giovani cuochi di Gualtiero Marchesi**

Ph. +39 02 36706660

e-mail [accademia@marchesi.it](mailto:accademia@marchesi.it)

### **Costo corso completo: 4.000€ + IVA**

Il pagamento della quota prevista dovrà  
essere effettuato anticipatamente alla  
data di avvio del corso secondo le  
seguenti modalità:

•**Acconto del 30%** al momento della  
conferma di accettazione della  
candidatura

•**Saldo** in concomitanza con la conferma  
definitiva di avvio del corso comunicata  
dalla segreteria dell'Accademia Gualtiero  
Marchesi.

•**PER CHI SI ISCRIVE ENTRO IL 25**  
LUGLIO, sconto speciale del 5%  
sull'importo totale del corso.  
INOLTRE sconto dal 10 al 20% in funzione  
della valutazione all'esame di maturità

In funzione delle disponibilità di posti è  
possibile partecipare solo ad alcune  
lezioni senza iscriversi al corso completo.  
E' possibile iscriversi da subito in una  
waiting list che sarà analizzata entro il 1  
settembre 2016

Costo singola sessione di 3 giorni:  
**900 € + IVA** per le 3 giornate