



NUOVO CORSO PROFESSIONALE POST-DIPLOMA

CHEF ESPERTO DI CUCINA SALUTISTICA

Profilo europeo ESCO professionale di
livello EQF5

STRUTTURAZIONE DEL CORSO 1000 ORE SUDDIVISE TRA:

- 35 % LEZIONI FRONTALI E ONLINE
- 30 % LABORATORI IN PRESENZA
- 35 % STAGE IN AZIENDA

IL CURRICULUM DI CHEF ESPERTO DI CUCINA
SALUTISTICA È PARTE DELL'INNOVATIVO PROGETTO
EUROPEO NECTAR ([HTTP://WWW.NECTAR-PROJECT.EU/](http://www.nectar-project.eu/))
FINALIZZATO ALLA FORMAZIONE DELLO
CHEF GASTRO-ENGINEERING (CGE)

LO CGE (IN ITALIANO CHEF ESPERTO DI CUCINA SALUTISTICA):

- È UNA FIGURA INNOVATIVA E CENTRALE NELLA PRIMARY FOOD CARE
- E' ESPERTO NELLA GENETICA DEL GUSTO E ANALISI SENSORIALE
- È ESPERTO NELLA GESTIONE DEI PASTI E NEL COORDINAMENTO DELLE CUCINE
- AFFRONTA EVENTUALI SITUAZIONI PATOLOGICHE LEGATE ALLE ALTERAZIONI DEL GUSTO O A PROBLEMI DI DEGLUTIZIONE E MASTICAZIONE
- PERSONALIZZA RICETTE E PROCESSI DI COTTURA

LO CHEF ESPERTO DI CUCINA SALUTISTICA È UNA NUOVA FIGURA
PROFESSIONALE CHE CONIUGA L'AMBITO ENOGASTRONOMICO CON
QUELLO SANITARIO.

E' IN GRADO DI GESTIRE UNA CUCINA COMPLETAMENTE ATTREZZATA E
SUPPORTATA DALLE ICT AFFERENTI ALLA RISTORAZIONE 4.0,
ISPIRANDOSI A CRITERI DI NUTRIZIONE PERSONALIZZATA, EQUILIBRATA
E SOSTENIBILE

E' IN GRADO DI DECLINARE MENU ATTRAENTI SU BASE INDIVIDUALE,
RISPONDENDO ALLE DIVERSE ESIGENZE FISILOGICHE, CULTURALI O
RELIGIOSE, INTERCETTANDO LE INDIVIDUALITA' LEGATE AL GUSTO

L'EXPERTISE DELLO CHEF SI POTRA' ESPRIMERE NELL'AMBITO DI
STRUTTURE RISTORATIVE DEL TURISMO SALUTISTICO O IN STRUTTURE
SANITARIE; AVRA' INOLTRE LE COMPETENZE TECNICHE PER UTILIZZARE
VARI STRUMENTI DI TECNOLOGIE INFORMATICHE PER IL MONITORAGGIO
A DOMICILIO DEGLI ANZIANI E LA PERSONALIZZAZIONE DELLA CURA.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTARE L'IPSEOA MARCO POLO DI
GENOVA ALLA SEGUENTE MAIL: NECTAR@MARCOPOLOGENOVA.NET



MARCO POLO



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Alfa

Agenzia regionale per il lavoro
la formazione e l'accreditamento