



La Federazione Italiana Cuochi con l'intento di fornire un servizio utile ai suoi iscritti, tramite la sua scuola Ateneo della Cucina Italiana, presenta il "Progetto di Aggiornamento e Formazione". Nato come espressione culturale e gastronomica, è volto a favorire lo sviluppo dei propri professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione. L'esigenza primaria è quella di permettere ai partecipanti dei Corsi di avere un punto di riferimento chiaro e preciso sulle tendenze gastronomiche Italiane legate al territorio, ai prodotti conosciuti ma anche quelli così detti di nicchia, ma soprattutto ai nuovi stili e tendenze gastronomiche che vanno sempre più diffondendosi. I Corsi di aggiornamento e formazione saranno itineranti su tutto il territorio Nazionale ed estero. Nel Lazio il corso verrà svolto nei giorni del 27 e 28 Ottobre 2014 (al corso ogni giorno saranno presentate ricette diverse , quindi chi frequenta il primo giorno può frequentare anche il secondo, oppure soltanto un singolo corso , la capienza massima della sala è di 70 persone). I corsi avranno una durata di un giorno full immersion. dalle ore 10.00 alle ore 18.00 dove sarà prevista una pausa pranzo , il tutto si svolgerà presso NH HOTEL MIDAS via Aurelia 800, Roma ( ex Jolly Hotels Midas ). Gli argomenti su cui verterà il corso tenuto dal Maestro di Cucina ed Executive Chef Carlo Bresciani , verranno trattati i seguenti argomenti "Finger Food , mini Bouchées e le Tapas". Questi temi attuali determinati dal Comitato Tecnico Scientifico Fic in base alle esigenze moderne della ristorazione in armonia con le direttive Wacs World Association of Chef Societies. Per riservare il corso previo disponibilità dei posti si prega di scrivere una email con i propri dati e specifica del giorno richiesto a : [comunicazione@cuochilazio.it](mailto:comunicazione@cuochilazio.it)

Per informazioni sul territorio : Associazione Provinciale Cuochi di Roma tel. 338.6150714  
Presidente Carlo Zappulla ; Associazione Provinciale Cuochi Frosinone tel. 347.0332061 Presidente Marco Graziosi; Associazione Provinciale Cuochi Latina tel. 340.3627594 Presidente Luigi Lombardi ; Delegazione di Civitavecchia tel. 329.8540491 Presidente Carla De Michele .Il corso con durata di una giornata a scelta per questa occasione l'Unione Regionale Cuochi Lazio farà pagare ai propri soci soltanto il costo effettivo del corso euro 40,00 per persona.Comprendendo: corso, pranzo a buffet , attestato di partecipazione rilasciato dalla Federazione Italiana Cuochi , dispensa didattica a cura dell'Ateneo della Cucina Italiana.Il pagamento del corso verrà fatto la mattina presso la sede del corso ad inizio dello stesso.In attesa di fare cosa gradita per la formazione dei giovani cuochi e aggiornamento professionale dei nostri Chef , Vi aspettiamo numerosi.

Il Presidente Alessandro Circiello

Il Segretario Giuliano Manzi