



NUOVO CORSO POST-DIPLOMA
SECONDO GLI STANDARD
PROFESSIONALI EQF5

CHEF ESPERTO DI CUCINA SALUTISTICA

CORSO PILOTA GRATUITO
(Finanziamento del Programma
dell'Unione Europea Erasmus+)

CORSO DI 1000 ORE:
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 ERASMUS+
([HTTP://WWW.NECTAR-PROJECT.EU/](http://www.nectar-project.eu/))

LO CHEF ESPERTO DI CUCINA SALUTISTICA (CGE):

- È UNA NUOVA FIGURA PROFESSIONALE CHE CONIUGA L'AMBITO ENOGASTRONOMICO CON QUELLO SANITARIO
- È UNA FIGURA INNOVATIVA E CENTRALE NELLA PRIMARY FOOD CARE
- È ESPERTO NELLA GENETICA DEL GUSTO E ANALISI SENSORIALE
- È ESPERTO NELLA RISTORAZIONE 4.0
- È ESPERTO IN RICETTE DI ALTA CUCINA ISPIRATE A CRITERI DI NUTRIZIONE PERSONALIZZATA, EQUILIBRATA E SOSTENIBILE

L'EXPERTISE DELLO CHEF SI POTRÀ ESPRIMERE NELL'AMBITO DI STRUTTURE RISTORATIVE DEL TURISMO SALUTISTICO O IN STRUTTURE SANITARIE.

IL CORSO PILOTA INIZIERÀ A NOVEMBRE 2022 PRESSO IPSEOA MARCO POLO DI GENOVA.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SCRIVERE A:
NECTAR@MARCOPOLOGENOVA.NET
VISITA LA PAGINA DEL SITO



MARCO POLO

