



## Programma dei corsi

2019-2020

# CUOCO OLISTICO - II ANNO

<b>5 WEEKEND DI PRATICA PROFESSIONALE</b> <i>A numero chiuso (max 15 partecipanti)</i> 10 ore complessive per weekend Orario: 10:30-15:30	<b>PASTA FRESCA, IMPASTI, RAVIOLI E DUPLINGS</b> SAB 5 + DOM 6 ottobre 2019 <b>IMPIATTAMENTO E PRESENTAZIONE - ANTIPASTI</b> SAB 25 + DOM 26 gennaio 2020 <b>PASTICCERIA VEGAN E GLUTENFREE</b> SAB 22 + DOM 23 febbraio 2020 <b>COMPORRE MENU' EQUILIBRATI E SALUTARI + TAGLI DELLE VERDURE</b> SAB 14 + DOM 15 marzo 2020 <b>FORMAGGI VEGAN - FINGER FOOD – PIATTI PER CERIMONIE</b> SAB 9 + DOM 10 maggio 2020
<b>SEMINARIO</b> <i>Riservato agli studenti che hanno già frequentato Energia del cibo</i> ore 10:00 – 17:00	<b>SEMINARIO SPECIALE CON DANNY WAXMAN</b> SAB 8 febbraio 2020
<b>TEAM BUILDING</b> <i>Come facilitare la comunicazione e stimolare la creati- vità sviluppando empatia e ascolto</i> ore 10:00 - 17:00	<b>TEAM BUILDING: SAB 15/2/2020</b>
<b>STORIA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI</b> <i>Elementi di botanica, origine geografica e proprietà nutrizionali</i> ore 10:00 - 17:00	<b>STORIA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI: SAB 21/03/2020</b>
<b>COME TENERE UNA CONFERENZA</b> <i>Comunicare in maniera efficace, strategie per vincere il panico</i> Ore 14:30 - 17:00 (Mezza giornata)	<b>COME TENERE UNA CONFERENZA: SAB 16/05/2020</b>
<b>YOGA POSTURALE</b> <i>Posizioni di base, stiramenti, esercizi per schiena e spalle, posture sedute per sciogliere tensioni in ufficio</i> Ore 10:00 - 13:00 (Mezza giornata)	<b>YOGA POSTURALE: SAB 16/05/2020</b>
<b>IL CODICE DEONTOLOGICO E L'EDUCAZIONE CONTINUA</b> <i>Etica professionale e norme a cui l'Operatore Olistico deve attenersi nell'esercizio della propria professione</i>	<b>IL CORSO SI TIENE PRESSO LA SEDE di competenza TERRITORIALE SIAF per le date consultare il sito <a href="http://www.siafitalia.it">www.siafitalia.it</a></b>
<b>ORGANIZZAZIONE EVENTI</b> <i>Creare un menù, scegliere la location e organizzare un evento</i> ore 10:00 - 17:00	<b>ORGANIZZAZIONE EVENTI: SAB 6/06/2020</b>

Per intraprendere il percorso Cuoco Olistico II anno è necessario avere concluso il primo anno (Professione Cuoco).

Le iscrizioni si effettuano on line [www.lasanagola.com](http://www.lasanagola.com)

Scuola di cucina e terapia alimentare riconosciuta dalla Regione Lombardia n. di iscr. 742 del 19/12/2012. Accreditata all'elenco nazionale S.I.A.F. per l'inserimento dei propri studenti nei registri di attestazione professionale degli Operatori Olistici (Codice SC 210/15).