

DOCENTI ITALIAN CHEF ACADEMY – CORSO PROFESSIONALE CHEF – MODULO 3 :

Tecniche di Cucina d'Autore:

- Roy Caceres Alta Cucina D'Autore – “Metamorfosi” (stella michelin)
- Francesco Aprea Alta Cucina D'Autore – “Idyllo by Aprea” (stella michelin)
- Marco Martini Alta Cucina D'Autore – “Marco Martini Restaurant” (stella michelin)
- Daniele Usai Alta Cucina D'Autore – “Il Tino” (stella michelin)
- Gianfranco Pascucci Alta Cucina D'Autore (stella michelin)
- Massimo Viglietti Alta Cucina D'Autore (stella michelin)
- Francesco Focaccia Alta Cucina D'Autore
- Giuliano Evangelista Tecniche professionali di Cucina Asiatica
- Andrea Golino Tecniche Professionali di cucina
- Francesco Pesce Alta Cucina D'Autore
- Emiliano Lopez Tecniche Professionali di Cucina
- Pantaleone Amato Tecniche Professionali di Pasticceria
- Alessandro Vassallo Tecniche Professionali di Cucina
- Fabrizio Sepe Tecniche Professionali di Cucina
- Antonio Martucci Tecniche Professionali di Cucina
- Francesco Mammola Tecniche Professionali di Cucina
- Gracian Daniele Tecniche Professionali di Cucina
- Fabrizio D'Alessandro Tecniche Professionali di Cucina
- Emanuele Montana Tecniche Professionali Gelato

Analisi sensoriale olio & vino e abbinamenti enologici:

- Alessandro Scorsone Sommelier e Abbinamenti enologici (Miglior Sommelier Italiano)
- Fabio Turchetti Sommelier e Abbinamenti Enologici (Giornalista enogastronomico – “Espresso”, “Gambero Rosso” e “Il Messaggero”)

Nutrizione, Igiene, Chimica e Fisica degli Alimenti:

- Dott.ssa Maria Chiara Anelli Biologa – Nutrizionista e Farmacista – Sicurezza Alimentare HACCP

Orientamento al lavoro:

- Dott.ssa Francesca Gambini

Comunicazione & Branding:

- Annalisa Leopolda Cavaleri Giornalista professionista e Critica Enogastronomica