



1°
ACCADEMIA
DI ARTI CULINARIE IN ITALIA
PER NUMERO DI ISCRITTI ED ASSUNTI



passion
for your
future

favorire
l'inserimento lavorativo
mediante eccellenti
percorsi formativi professionali
e tirocini in strutture
altamente qualificate

Compiere l'azione fa vivere ciò che la teoria può solo fare immaginare.

L'ACCADEMIA

Italian Chef Academy propone corsi professionali di alta formazione di cucina, pasticceria e Master in arti culinarie, al fine di garantire una preparazione adeguata a un rapido inserimento nel mondo del lavoro. I molteplici percorsi formativi offerti permettono agli allievi di Italian Chef Academy di scegliere la modalità di apprendimento e gli approfondimenti più consoni alle proprie ambizioni.

La sede dell'accademia si trova in una delle zone più esclusive e panoramiche di Roma, a pochi minuti dal centro storico e all'interno di una splendida riserva naturale. L'Accademia dispone di un orto biologico e di ampi spazi esterni.



**ITALIAN CHEF ACADEMY HA IL PIÙ ALTO NUMERO
DI I SCRITTI E ASSUNTI NEL PANORAMA ITALIANO**

■ I corsi sono a **numero chiuso** (8/10 pax) e sono riservati a studenti fortemente motivati. Per partecipare sarà necessario sostenere un colloquio conoscitivo e di selezione.

■ I corsi prevedono **Tirocini formativi pratici** presso strutture altamente qualificate convenzionate, nazionali e internazionali, per un ampliamento delle conoscenze acquisite e per introdurre rapidamente gli allievi nel mondo del lavoro.

■ Gli ultimi moduli prevedono, all'interno del percorso formativo, un **corso intensivo di Inglese**, al fine di migliorare le capacità comunicative e la corretta terminologia specifica del settore della ristorazione e aprire possibilità reali di carriera internazionale.

■ Gli ultimi Moduli del corso professionale chef prevedono, all'interno del percorso formativo, un **laboratorio professionale Vino, Olio e Abbinamenti cibo/vino italiani ed internazionali**, al fine di migliorare le capacità comunicative e la corretta terminologia specifica del settore della ristorazione.

■ I corsi sono tenuti da **docenti altamente qualificati**, nazionali e internazionali, specializzati nell'insegnamento del settore eno-gastronomico, tra i quali accademici, tecnici, giornalisti, chef e sommelier.

■ La prima Accademia Italiana ad aver ottenuto la certificazione internazionale **WACS** (World Association of Chef Societies), che riconosce il metodo didattico d'eccellenza nell'educazione enogastronomica.

■ L'attestato rilasciato è riconosciuto dall'**Ente di Formazione Professionale Italiano** (ENUIP - accreditato presso il MIUR e la Regione Lazio).

■ **Certificazione** internazionale sistemi di qualità: ISO 9001-2015 e IQNet rilasciato dal partner svizzero SQS.

■ Partnership esclusiva in Italia con l'**Associazione Italiana Chef**.

■ Partnership esclusiva su Roma con la **Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria**.

■ Lezioni e laboratori dedicati alle **Cucine del Mondo**: Europa, India, Africa, Sud America, Sud Est Asiatico.

■ Aule equipaggiate di **attrezzature all'avanguardia**.

■ **Bio-orto naturale** con uno spazio dedicato alle erbe aromatiche.

■ Laboratori e seminari di completamento formativo.

■ Test settimanali di verifica dell'apprendimento.



CORSO PROFESSIONALE CHEF

I corsi professionali per Chef sono a numero chiuso (massimo 8/9 partecipanti) e prevedono un colloquio di selezione presso la sede dell'Accademia (anche via SKYPE per i non residenti).

Il corso include: lezioni pratiche e teoriche di 5 ore, dalle ore 9:30 alle ore 14:30 (o dalle 15 alle 20), con frequenza di 3 volte alla settimana, **laboratori di approfondimento professionale, corso professionale di inglese con cooking terminology (solo per modulo 3 e 4), tirocinio pratico.**

L'esame finale prevede una prova teorica e pratica alla presenza della commissione tecnica. Un attestato, comprensivo di certificazione dell'esperienza pratica svolta, è rilasciato da Italian Chef Academy e dall'**Ente di Formazione Professionale Italiano.**

Le lezioni sono tenute da chef, accademici ed esperti di fama italiana ed internazionale e si svolgono nella prestigiosa sede sita a Roma, in Via Decio Filippini, 15.

Agli studenti non residenti a Roma sarà valutata, inoltre, la possibilità di svolgere il tirocinio direttamente nella Regione di provenienza.



Argomenti di base

- HACCP
- TECNICHE DI TAGLIO
- GRUPPI DI ALIMENTI
- CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
- SALSE MADRI E DERIVATE
- I FONDI
- I METODI DI COTTURA
- LE SALSE FREDE EMULSIONATE
- IL BURRO CHIARIFICATO
- IL CONFIT

Gli antipasti

- GLI ANTIPASTI A BASE DI VERDURE, CARNI E PESCI
- I FINGER FOOD

La Panificazione:

- PANI TRADIZIONALI
- FOCACCE
- UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE

I Primi piatti

- LE PASTE FRESCHE E SECCHIE
- LE PASTE RIPIENE
- CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEL RISO ITALIANO
- LE ZUPPE E LE MINISTRE

I secondi piatti

- LE CARNI BIANCHE
- TECNICHE DI DISOSSO
- LE CARNI ROSSE
- LA SELVAGGINA
- PESCE
- CROSTACEI
- MOLLUSCHI
- SFILETTATURA E LAVORAZIONE DEL PESCE
- I LEGUMI
- LE VERDURE

I dessert

- PAN DI SPAGNA
- CREMA INGLESE
- CREMA PASTICCERA
- PASTA FROLLA
- PASTA PER BIGNE'
- MOUSSE
- DOLCI AL PIATTO E AL CUCCHIAIO

Innovazione in cucina

- IL SOTTOVUOTO
- COTTURE A BASSA TEMPERATURA
- ESAME FINALE

CHEF

modulo 3_ 530 ore

MODULO 3 - TOTALE 530 ORE

- 130 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di approfondimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Coffee break giornaliero
- Attestato di abilitazione HACCP
- 400 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Simulazione di servizio e manualità operativa
- Tecnologie & Cotture moderne e Affumicature
- Botanica e spezie dal mondo
- Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo
- Wine & Oil - analisi sensoriale Abbinamenti Cibo/vino
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata
- Professional Pizza Laboratory
- Professional Gelato laboratory



CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE
CON COOKING TERMINOLOGY

passion
for your
future

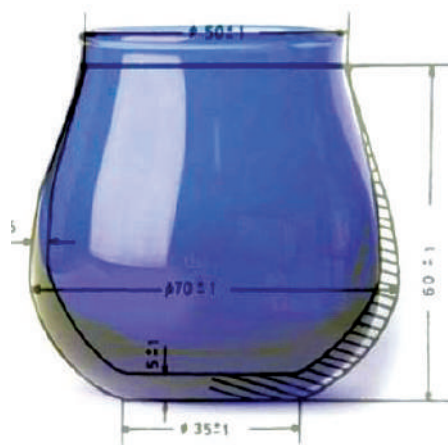
CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE

Italian Chef Academy è la prima Accademia in Italia ad offrire ai propri studenti la possibilità di seguire - grazie alla presenza di un docente madrelingua dal lunedì al venerdì - **Corsi Intensivi per l'apprendimento della lingua Inglese (con COOKING TERMINOLOGY)**, applicata al mondo della cucina e pasticceria.

Il corso di lingua inglese è riservato esclusivamente agli studenti iscritti al 3° e 4° Modulo del Corso Professionale Chef e al 4° Modulo del Corso Professionale di Pasticceria e al Master in Arti Culinarie.

migliorare
le capacità
comunicative

ITALIAN CHEF ACADEMY, all'interno dei suoi percorsi formativi, propone un laboratorio professionale sul mondo del vino, dell'olio, e sulle relative **tecniche di degustazione, e abbinamenti cibo/vino italiani ed internazionali.**



TIROCINIO PRATICO

IN ITALIA E NEL MONDO

Italian Chef Academy ha stretto accordi di partnership con alcuni selezionati ristoranti e hotel 5 stelle sia in Italia che all'estero per ospitare il tirocinio pratico degli studenti, al termine del periodo di formazione nell'Accademia.

Il **tirocinio** ha il fine di formare lo studente mettendolo in relazione con un ambiente di lavoro "reale", per far sì che quanto imparato nei corsi possa essere confrontato e approfondito in un ambito lavorativo e professionale.

FIVE STAR HOTEL

Hilton
HOTELS & RESORTS

Sheraton
HOTELS & RESORTS

NH
HOTELS

J.K.
PLACE
ROMA

**QUATRO
BAUWANNIERE**

GRAND HOTEL DE LA MINERVE
ROMA

MICHELIN STARRED RESTAURANTS PARTNERS

**the
corner**
ROME

Glass
ROMA

OSTERIA FRANCESCANA

**met
amor
fosi**
restaurant

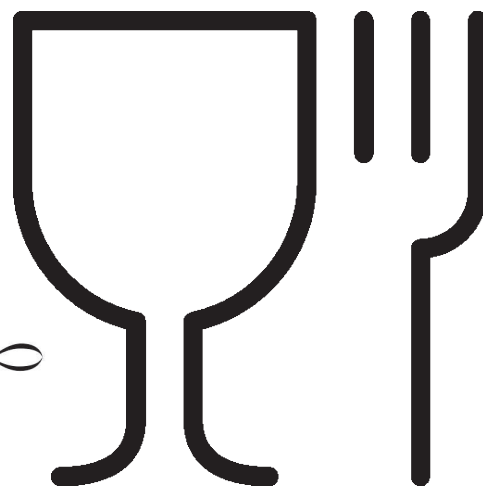
PASCUCCI
al PORTICCIOLLO

MAISON DE TOSCA

Il Tino

tordomatto

PIPERO
ROMA



selezionati
ristoranti
e hotel



DIVENTA
CHEF
E LAVORA
IN TUTTO
IL MONDO

ITALIAN CHEF ACADEMY

Via Decio Filipponi 15 - 00135 Roma
phone: +39 06 35496189 | mobile: +39 366 4211245
e-mail: info@italianchefacademy.it
www.italianchefacademy.it
www.facebook.com/italianchefacademy