



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.



MASTER IN ARTI CULINARIE

I **Master** in Arte Culinaria di **ITALIAN CHEF ACADEMY** sono rivolti a studenti fortemente motivati che aspirano a diventare dei professionisti del settore ristorativo e che intendono costruire un'adeguata formazione professionale.

Per partecipare sarà necessario svolgere un colloquio conoscitivo e di selezione presso la sede dell'accademia.

I partecipanti seguiranno un programma di formazione professionale in: Chef, Pasticceria, Panificazione & Pizza, Wine & Oil, Corso Intensivo di Lingua Inglese con Cooking Terminology e tirocinio pratico in prestigiose realtà nazionali e/o estere.

Per gli studenti non residenti a Roma - nel caso confermino la loro iscrizione nel giorno del colloquio - verrà rimborsato il costo del viaggio in treno e sarà valutata la possibilità di svolgere il tirocinio direttamente nella Regione di provenienza.

Le lezioni saranno tenute da chef, accademici ed esperti di fama italiana ed internazionale.

MASTER - TOTALE 1300 ORE

I MASTER IN ARTI CULINARIE DI ITALIAN CHEF ACADEMY SONO A NUMERO CHIUSO E SONO STRUTTURATI NELLA SEGUENTE MODALITÀ:

formazione professionale chef 180 ore

formazione professionale di pasticceria 155 ore

formazione professionale di panificazione e pizza

tirocinio pratico 1000 ore

corso intensivo di lingua inglese

master di specializzazione AIC in panificazione e lievitati



MASTER IN ARTI CULINARIE

FORMAZIONE PROFESSIONALE CHEF

- 180 ore di lezioni teorico pratiche in Accademia
- Frequenza lezioni: ogni lunedì, mercoledì e venerdì (oppure martedì, giovedì, sabato) dalle ore 9:30 alle ore 14:30, (oppure dalle ore 15.00 alle ore 20.00)

FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PASTICCERIA

- 155 ore di lezioni teorico pratiche in Accademia
- Frequenza lezioni: ogni lunedì, mercoledì e venerdì (oppure martedì, giovedì, sabato) dalle ore 15:00 alle ore 20:00, (oppure dalle ore 9:30 alle ore 14:30)

FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PANIFICAZIONE E PIZZA

- Frequenza lezioni: dal lunedì al venerdì

CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE

- Lezioni teoriche
- Frequenza lezioni: dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 13:00

TIROCINIO PRATICO

- **1000 ore** di tirocinio presso prestigiose strutture nazionali e/o estere

I MASTER DI ITALIAN CHEF ACADEMY SONO **RICONOSCIUTI** DALL'**ASSOCIAZIONE ITALIANA CHEF**, DALLA **WACS**, DALL'**ENTE NAZIONALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE** (ENTE ACCREDITATO PRESSO IL MIUR – E REGIONE LAZIO) E GODONO DELLA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ISO 9001-2015 RILASCIATA DA IQNET (INTERNATIONAL QUALITY NETWORK)

LA QUOTA COMPRENDE

- Lezioni pratiche e teoriche della durata di 5 ore ciascuna, dal lunedì al sabato
- Corso Intensivo di Lingua Inglese
- Iscrizione alla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria Cioccolateria
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Utilizzo delle più innovative attrezzature a livello internazionale
- Uscita didattica
- N. 2 Libri di testo
- N. 2 Giacche (chef/pasticcere) con logo della scuola
- N. 2 pantaloni
- N. 2 pettorine con logo della scuola
- N. 2 cappelli con logo della scuola
- N. 1 set di coltelli
- Accesso alla Biblioteca Culinaria
- Tirocinio formativo di 1000 ore

PERCORSO DIDATTICO

Il percorso didattico prevede lezioni ed approfondimenti sui seguenti argomenti:

- sicurezza alimentare HACCP
- pratica di laboratorio
- tecniche di cucina e pasticceria
- organizzazione della cucina
- merceologia
- analisi sensoriale
- enologia: tecniche di degustazione e studio degli abbinamenti
- nutrizione e corretta alimentazione

Sono inoltre previste:

- visite esterne di approfondimento
- incontri con produttori qualificati
- demo in aula
- tirocinio professionale
- esame finale

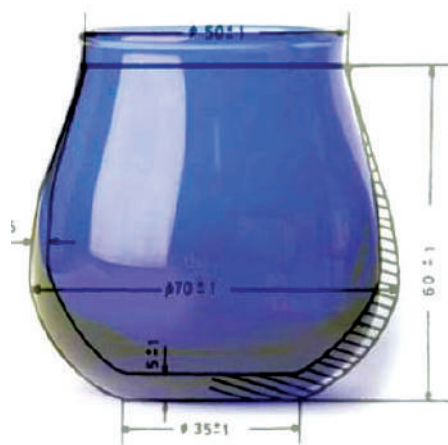
CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE

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

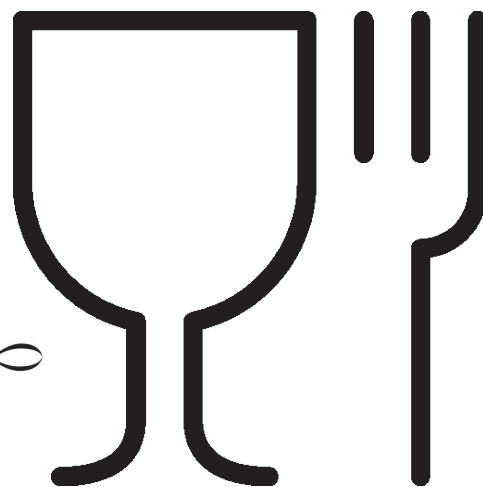
PASCUCCI
al PORTICCIOLLO

MAISON DE TOSCA

Il Tino

l'ordomatto

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