



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 DI PASTICCERIA

I corsi professionali di pasticceria organizzati da Italian Chef Academy sono tenuti da docenti ed esperti di fama italiana ed internazionale. I corsi sono a numero chiuso, prevedono un colloquio di selezione presso la sede dell'Accademia (anche via SKYPE per i non residenti) ed un **numero massimo di 10 partecipanti** per ogni sessione.

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

LE BASI DI PASTICCERIA

- La frolla: metodi e bilanciamenti
- Pâte à choux: tabella dei bilanciamenti e preparazioni
- La Pasta Sfoglia: spiegazione e realizzazione
 - Pan di Spagna, bisquit e masse montate: metodi, varianti, applicazioni e bilanciamenti
 - Torte da credenza: lievitazione chimica
 - La Meringa: italiana, francese e svizzera

LE CREME

- Crema pasticcera
- Crema inglese, Ganache
- Coulis
- Salse
- Glasse
- Bagné
- Gradi Brix e gradi Baumé

BISCOTTERIA TRADIZIONALE DA TE'

- Tecnica e realizzazione di alcune ricette

I DOLCI DELLA PRIMA COLAZIONE

- Attivazione di un lievito madre
- Croissant classico e sfogliato
- La Brioche
- Panoramica e preparazione di alcune tipologie di dolci classici da prima colazione

PASTICCERIA NAPOLETANA

- Realizzazione dei principali dolci della tradizione napoletana

LA FRITTURA IN PASTICCERIA

- Conoscenza dei principali grassi per friggere
- Il punto di fumo

MONTAGGIO TORTE CLASSICHE

- Preparazione e realizzazione delle principali torte classiche

DESSERT AL PIATTO NELLA RISTORAZIONE

SEMIFREDDI – MOUSSE – BAVARESI

- Tecnica di lavorazione e bilanciamento di un semifreddo
- La base del semifreddo con Pâte à bombe
- La base del semifreddo con crema inglese



PASTICCERIA

MODULO 3 - TOTALE 535 ORE

- 135 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Divisa completa
- Coffee break giornaliero
- Attestato di abilitazione HACCP
- Iscrizione alla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria Cioccolateria.
- N. 400 ore di tirocinio pratico

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- C.V. e Colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Start up & consulting
- Alta Pasticceria d'Autore 2
- Montaggio e Glassatura Professionale
- Professional Mignon & Finger
- Pasticceria Salata
- Professional Gelato Laboratory
- Manualità operativa
- Alta Pasticceria d'Autore 1
- Chimica e Fisica in pasticceria
- Pasticceria Salutistica
Gluten Free & Intolleranze



**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

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


Orsay
BAUMANNIERE


GRAND HOTEL DE LA MINERVE
ROMA

MICHELIN STARRED RESTAURANTS PARTNERS

the
corner
ROME


Glass
ROMA

OSTERIA FRANCESCANA

met
amor
fosi
restaurant

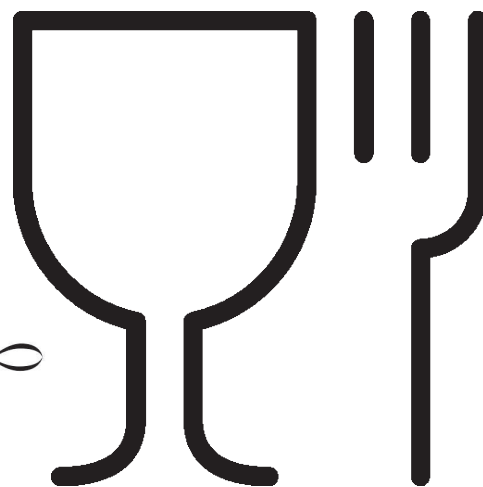
PASCUCCI
al PORTICCIOLLO


Fazione di Toros

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