

ITALIAN
CHEF
ACADEMY®

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 Ministero Istruzione Università e Ricerca).
- **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.



I corsi professionali per Chef sono a numero chiuso (massimo 8 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 Nazionale Istruzione Professionale.

Le lezioni sono tenute da chef, accademici ed esperti di fama italiana ed internazionale e si svolgono nella prestigiosa sede sita 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 SECCHE
- LE PASTE RIPIENE
- CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEL RISO ITALIANO
- LE ZUPPE E LE MINISTRE

I secondi piatti

- LE CARNI BIANCHE
- TECNICHE DI DISSOSSO
- LE CARNI ROSSE
- LA SELVAGGINA
- PESCI DI MARE
- 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

MODULO 1 - TOTALE 280 ORE

- 80 ore di lezioni totalmente pratiche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 200 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTO IN ACADEMY:

- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica

MODULO 2 - TOTALE 400 ORE

- 100 ore di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 300 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI IN ACADEMY:

- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Tecnologie moderne in cucina
- Botanica e spezie dal mondo
- Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo

MODULO 3 - TOTALE 530 ORE

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

APPROFONDIMENTI IN ACADEMY:

- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Tecnologie moderne in cucina
- Botanica e spezie dal mondo
- Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo
- Cotture moderne
- Wine & Oil - analisi sensoriale
- Abbinamento cibo/vino
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata
- Professional Pizza Laboratory
- Professional Gelato laboratory
- Affumicatura & Marinatura

CHEF

modulo 1_ 280 ore

modulo 2_ 400 ore

modulo 3_ 530 ore

modulo 4_ 670 ore

MODULO 4 (ICP - INTERNATIONAL CULINARY PROGRAM) TOTALE 670 ORE

- 170 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- test settimanali di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 500 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI IN ACADEMY:

- Cucina dal mondo 1 - India
- Cucina dal mondo 2 - Sud America
- Cucina dal mondo 3 - Asia
- Cucina dal mondo 4 - Europa
- Cucina dal mondo 5 - Africa
- "Alta Cucina d'Autore tra tradizione e innovazione"
- food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Tecnologie moderne in cucina
- Botanica e spezie dal mondo
- Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo
- Cucina vegetariana - vegana
- Wine & Oil - analisi sensoriale
- Abbinamento cibo/vino
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata
- Professional Pizza Laboratory
- Professional Gelato laboratory
- Alimentazione e prevenzione
- Chimica e fisica degli alimenti
- Affumicatura & Marinatura
- Cibo & Religioni nel Mondo 1 (Ebraismo, Cristianesimo, Islamismo)
- Cibo & Religioni nel Mondo 2 (Buddhismo, Induismo, Filosofie Orientali e Zen)
- Cotture moderne

**CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE
(60 ORE) CON COOKING TERMINOLOGY**

passion
for your
future

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 e la brisèe: metodi e bilanciamenti
 - Pan di Spagna, bisquit e masse montate: metodi,varianti, applicazioni e bilanciamenti
 - Pate a choux: tabella dei bilanciamenti e preparazioni
 - La Meringa: italiana, francese e svizzera
 - La Pasta Sfoglia: spiegazione e realizzazione
 - LE FARCE
 - Crema pasticcera,
 - Crema inglese, Ganache, Coulis,
 - Salse,
 - Glasse,
 - Marmellate
 - Confetture
 - 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
 - BISCOTTERIA TRADIZIONALE DA TÈ
 - Tecnica e realizzazione di alcune ricette
 - I DOLCI DELLA TRADIZIONE
 - Panoramica dei maggiori dolci della tradizione italiana
 - Realizzazione di alcune ricette
 - PASTICCERIA MIGNON E FINGER-FOOD DOLCI
 - Panoramica e preparazione di alcune ricette della classica pasticceria da banco
 - Illustrazione e preparazione di bicchierini e finger-food da vetrina
 - TORTE: TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE
 - Panoramica di alcune tipologie di torte a cura del maestro pasticcere Sal De Riso
 - SEMIFREDDI – MOUSSE – BAVARESIS
 - Tecnica di lavorazione e bilanciamento di un semifreddo
 - La base del semifreddo con pate a bombe
 - La base del semifreddo con crema inglese
- DESSERT AL PIATTO NELLA RISTORAZIONE MODERNA
 - Realizzazione di alcune ricette secondo i metodi moderni
- TECNICHE DI DECORAZIONE



MODULO 1 - TOTALE 110 ORE

- 60 ore di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Divisa completa
- attestato di abilitazione HACCP
- N. 50 ore* di tirocinio pratico presso laboratori e ristoranti partner assegnato solo ai più meritevoli in base al giudizio della commissione d'esame.

MODULO 2 - TOTALE 230 ORE

- 80 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- Iscrizione alla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria Cioccolateria.
- N. 150 ore di tirocinio pratico presso laboratori e ristoranti partner

APPROFONDIMENTI IN ACADEMY:

- Food cost
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Start Up & Consulting

MODULO 3 - TOTALE 400 ORE

- 100 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato cartaceo ed elettronico
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- Iscrizione alla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria Cioccolateria.
- N. 300 ore di tirocinio pratico presso laboratori e ristoranti partner

APPROFONDIMENTI IN ACADEMY:

- Food cost
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Pasticceria salata
- Banqueting e finger food
- Professional GELATO laboratory
- Alta pasticceria d'autore 1
- Alta pasticceria d'autore 2
- Start Up & Consulting

PASTICCERIA

modulo 1_ 60 ore*

modulo 2_ 230 ore

modulo 3_ 400

modulo 4_ 520 ore

MODULO 4 - TOTALE 520 ORE

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

APPROFONDIMENTI IN ACADEMY:

- Alta pasticceria d'autore 1
- Alta pasticceria d'autore 2
- Alta pasticceria d'autore 3
- Alta pasticceria internazionale
- Pasticceria salutistica
- Gluten Free & Intolleranze
- Professional GELATO laboratory
- Professional chocolate laboratory
- Banqueting & finger food
- Pasticceria salata
- Food cost
- Start Up & Consulting
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Montaggio e glassatura professionale

CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE (60 ORE) CON COOKING TERMINOLOGY

Le lezioni si svolgono solitamente a giorni alterni: il lunedì/mercoledì/venerdì; oppure martedì/giovedì/sabato, dalle 15 alle 20 (oppure 9.30 -14.30), presso la sede dell'Accademia in Via Decio Filippini 15. I corsi professionali per PASTICCERI di Italian Chef Academy **sono aperti a studenti italiani e stranieri** estremamente motivati. Nel caso siano presenti studenti stranieri, le lezioni sono impartite in lingua inglese o in lingua italiana con l'**ausilio di un interprete madrelingua.**

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: formazione professionale da Chef; Pasticceria; Panificazione & Pizza; Wine & Oil; Corso Intensivo di Lingua Inglese con Cooking Terminology e tirocini 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 1250 ORE

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

formazione professionale chef 170 ore

formazione professionale di pasticceria 120 ore

formazione professionale di panificazione e pizza

tirocinio pratico 900 ore

corso intensivo di lingua inglese 60 ore



FORMAZIONE PROFESSIONALE CHEF

- 170 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

- 120 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 sabato

CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE:

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

TIROCINIO PRATICO

- 900 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 - MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITÀ E RICERCA) 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
- 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 900 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

60h

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, della durata di h. 60, 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

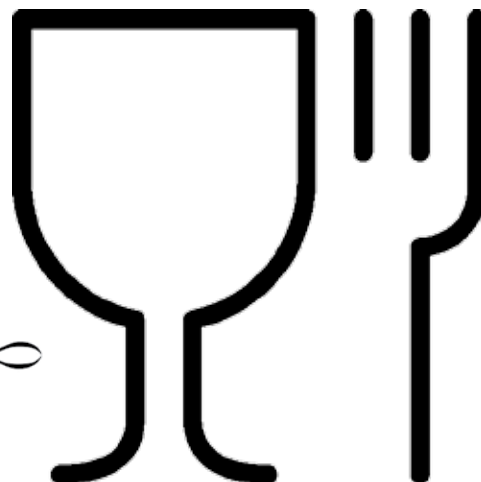
Italian Chef Academy ha stretto accordi di partnership con alcuni selezionati ristoranti e hotel 5 stelle sia in Italia che all'estero per ospitare il tirocinio pratico degli studenti, al termine del periodo di formazione nell'Accademia.

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



MICHELIN STARRED RESTAURANTS PARTNERS



selezionati
ristoranti
e hotel



DIVENTA
CHEF
E LAVORA
IN TUTTO
IL MONDO

ITALIAN CHEF ACADEMY

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