

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



passion foryour future favorire l'inserimento lavorativo mediante eccellenti percorsi formativi professionali e tirocini in strutture altamente qualificate Compiere la jone la 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.









Gelateria Cioccolateria







E' LIN CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DOTATO DI CERTIFICAZIONE DI QUALITA' SVIZZERA ISO 9001-2015 N° CH-50862 RILASCIATO DA IQNET/SQS

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 Filipponi, 15.

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

Innov
IL S
COT
ESA

4 I ITALIAN CHEF ACADEMY

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 FREDDE 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 MINESTRE

I secondi piatti

- LE CARNI BIANCHE
- TECNICHE DI DISOSSO
- LE CARNI ROSSE
- LA SELVAGGINA
- PESCE
- CROSTACEL
- 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 (circa) 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
- Coffee break giornaliero
- Attestato di abilitazione HACCP
- 200 ore di tirocinio formativo.

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- Cucina Salutistica

- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica

MODULO 2 - TOTALE 405 ORE

- 105 ore (circa) 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
- Coffee break giornaliero
- Attestato di abilitazione HACCP
- 300 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Botanica e spezie dal mondo
- Simulazione di servizio
- e manualità operativa

 Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo

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

CHEF

modulo 1 280 ore

modulo 2 405 ore

modulo 3 530 ore

modulo 4 680 ore

MODULO 4 (ICP - INTERNATIONAL CULINARY PROGRAM) TOTALE 680 ORE

- 180 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 DIDATTICI:

- Cucina dal mondo 1 India
- Cucina dal mondo 2 Sud America
- Oucina dal mondo 3 Asia
- Oucina dal mondo 4 Europa
- Oucina dal mondo 5 Africa
- "Alta Cucina d'Autore tra tradizione e innovazione"
- 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
- Mental chef coach

- Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo
- Cucina vegetariana vegana
- Wine & Oil analisi sensoriale
 Abbinamenti Cibo/vino
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata
- Professional Pizza Laboratory
- Professional Gelato laboratory
- Alimentazione e prevenzione
- Chimica e fisica degli alimenti
- Cibo & Religioni nel Mondo

(Ebraismo, Cristianesimo, Islamismo, Buddhismo, Induismo, Filosofie Orientali e Zen)

Alimentazione e benessere



CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE CON COOKING TERMINOLOGY



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, apllicazioni e bilanciamenti
 - Torte da credenza: lievitazione chimica
 - La Meringa: italiana, francese e svizzera

LE CREME

- · Crema pasticcera
- Crema inglese, Ganache
- Coulis
 - Salse
 - Glasse
 - Bagne
 - Gradi Brix e gradi Baumè

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



MODULO 1 - TOTALE 285 ORE

- 85 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
- N. 200 ore di tirocinio pratico

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

Food cost

- Uscita didattica
- O.V. e colloquio di lavoro
- Start Up & Consulting

MODULO 2 - TOTALE 410 ORE

- 110 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. 300 ore di tirocinio pratico

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- C.V. e Colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Start up & consulting
- Pasticceria Salata
- Professional Gelato Laboratory
- Manualità operativa

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
- Pasticceria Salata
- Professional Gelato Laboratory
- Manualità operativa
- Alta Pasticceria d'Autore 1

PASTICCERIA

modulo 1 285 ore

modulo 2 410 ore

modulo 3 535 ore

modulo 4 655 ore

- Alta Pasticceria d'Autore 2
- Montaggio e Glassatura Professionale
- Professional Mignon & Finger
- Chimica e Fisica in pasticceria
- Pasticceria Salutistica

Gluten Free & Intolleranze

MODULO 4 - TOTALE 655 ORE

- 155 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. 500 ore di tirocinio pratico

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- C.V. e Colloquio di lavoro
- Uscita didattica
- Start up & consulting
- Pasticceria Salata
- Professional Gelato Laboratory
- Manualità operativa
- Alta Pasticceria d'Autore 1
- Alta Pasticceria d'Autore 2
- Montaggio e Glassatura Professionale
- Professional Mignon & Finger
- Mental coach

- Ohimica e Fisica in pasticceria
- Pasticceria Salutistica Gluten Free & Intolleranze
- La Grande Pasticceria Francese
- Professional Chocolaterie
- Decorazione professionale e Cioccolato Artistico
- Alta Pasticceria Siciliana
- Grandi Classici della Pasticceria Italiana e Internazionale
- Marmellate, confetture e gelèe di frutta

CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE CON COOKING TERMINOLOGY

Le lezioni si svolgono solitamente a giorni alterni: il lunedì/mercoledì/venerdì; oppure martedì/giovedì/sabato, dalle 15.00 alle 20.00 (oppure 9.30 -14.30), presso la sede dell'Accademia a Roma in Via Decio Filipponi 15. I corsi professionali per PASTICCERI di Italian Chef Academy sono aperti a studenti italiani e stranieri estremamente motivati.



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 specilizzazione AIC in panificazione e lievitati





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

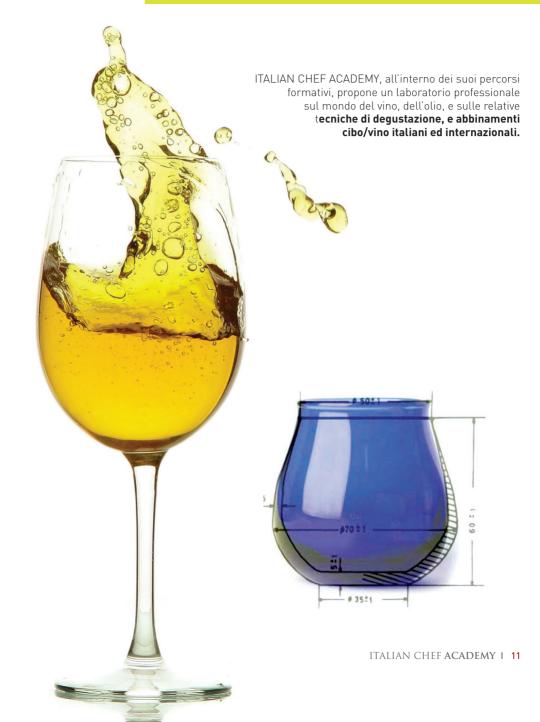
CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE

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 TERMINO-LOGY), 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

LABORATORIO PROFESSIONALE VINO & OLIO



TIROCINIO PRATICO

IN ITALIA E NEL MONDO

Italian Chef Academy ha stretto accordi di partnerhip 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 si che quanto imparato nei corsi possa essere confrontato e approfondito in un ambito lavorativo e professionale.

FIVE STAR HOTEL



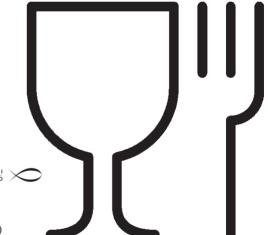












MICHELIN STARRED RESTAURANTS PARTNERS

















selezionati ristoranti e hotel



DIVENTA CHEF E Lavora In Tutto Il Mondo

ITALIAN CHEF ACADEMY

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