



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 far immaginare.

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 ED 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.



I corsi professionali per Chef sono a numero chiuso (massimo 8/10 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 FREDDI 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 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

MODULO 1 - TOTALE 280 ORE

- 80 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 200 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Cucina Green e sostenibile
- Cucina circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Start up & consulting

MODULO 2 - TOTALE 405 ORE

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

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Cucina Green e sostenibile
- Cucina circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Eccellenze dal Mondo
- Botanica e spezie dal mondo
- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Start up & consulting
- Simulazione di servizio e manualità operativa

MODULO 3 - TOTALE 530 ORE

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

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Cucina Green e sostenibile
- Cucina circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Eccellenze dal Mondo
- Botanica e spezie dal mondo
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata e Vegana *
- Professional Pizza & Green
- Food cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Start up & consulting
- Simulazione di servizio e manualità operativa
- Professional Gelato & Green
- Tecnologie & cotture moderne in cucina e affumicatura

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
- Cucina dal mondo 3 - Asia
- Cucina dal mondo 4 - Europa
- Cucina dal mondo 5 - Africa
- "Alta Cucina d'Autore" - Wine & Oil - Michelin Star Lab
- Food Cost
- Cucina Salutistica
- C.V. e colloquio di lavoro
- Simulazione di servizio e manualità operativa
- Tecnologie & Cotture moderne e Affumicature
- Botanica e spezie dal mondo
- Start up & consulting
- Eccellenze dal Mondo
- Cucina Green e sostenibile
- Cucina vegetariana, vegana e crudista
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata e vegana *
- Professional Pizza & Green
- Professional Gelato & Green
- Alimentazione e prevenzione
- Chimica e fisica degli alimenti
- Cibo & Religioni nel Mondo (Ebraismo, Cristianesimo, Islamismo, Buddismo, Induismo, Filosofie Orientali e Zen)
- Mental Chef Coach
- Digital Social Chef
- Cucina circolare e senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti

* Nelle sessioni primavera/estate il laboratorio verrà sostituito da ● BBQ Healthy & Green

CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE
CON COOKING TERMINOLOGY

passion
for your
future

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
- Bagne
- 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



MODULO 1 - TOTALE 235 ORE

- 85 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 200 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Pasticceria Green e sostenibile
- Pasticceria circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Food cost
- C.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 elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 300 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Pasticceria Green e sostenibile
- Pasticceria circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Manualità operativa
- Pasticceria salata e vegana
- Food cost
- C.V. e colloquio di lavoro
- Start up & consulting
- Professional gelato & Green

MODULO 3 - TOTALE 535 ORE

- 135 ore (circa) di lezioni pratiche e teoriche
- Test settimanali di verifica di apprendimento progressivo
- Materiale didattico in formato elettronico
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Divisa completa
- Attestato di abilitazione HACCP
- 400 ore di tirocinio formativo

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Pasticceria Green e sostenibile
- Pasticceria circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Manualità operativa
- Pasticceria salata e vegana
- Alta pasticceria d'autore 1 e 2
- Pasticceria Vegana, Gluten Free & Intolleranze
- Chimica e fisica in pasticceria
- C.V. e colloquio di lavoro
- Start up & consulting
- Professional gelato & Green
- Montaggio e glassatura professionale
- Professional mignon, finger & Veg
- Pasticceria salata e vegana
- Food cost

PASTICCERIA

modulo 1_ 235 ore

modulo 2_ 410 ore

modulo 3_ 535 ore

modulo 4_ 655 ore

MODULO 4 - TOTALE 655 ORE

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

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Pasticceria Green e sostenibile
- Pasticceria circolare senza sprechi
- Corretta gestione dei rifiuti
- Manualità operativa
- Pasticceria salata e vegana
- Alta pasticceria d'autore 1 e 2
- Pasticceria Vegana, Gluten Free & Intolleranze
- Marmellate, confetture e gelée di frutta
- Chocolate Lab
- La grande pasticceria francese
- Mental Chef Coach
- Chimica e fisica in pasticceria
- C.V. e colloquio di lavoro
- Start up & consulting
- Professional gelato & Green
- Montaggio e glassatura professionale
- Professional mignon, finger & Veg
- Pasticceria salata e vegana
- Food cost
- Grandi classici della pasticceria internazionale
- Alta pasticceria siciliana
- Digital Social Pasticceria

**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 specializzazione 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

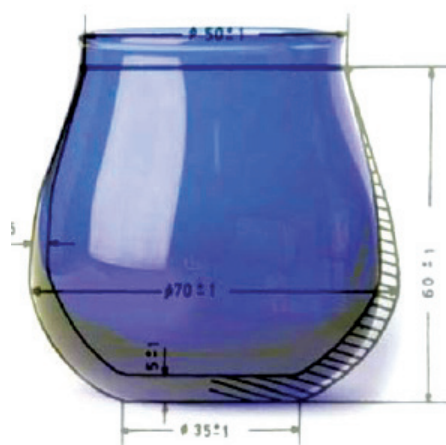
CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE

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 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

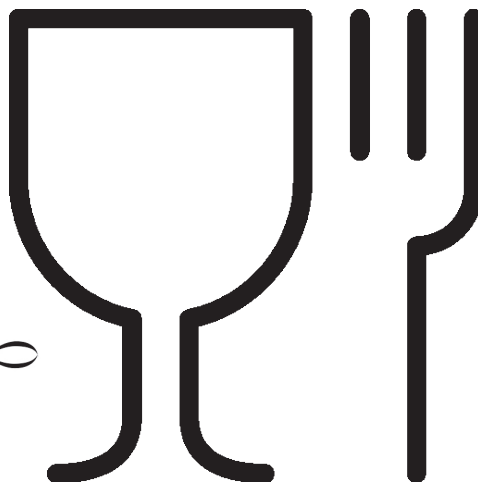
Italian Chef Academy ha stretto accordi di partnership con alcuni selezionati ristoranti e hotel 5 stelle sia in Italia che all'estero per ospitare il tirocinio pratico degli studenti, al termine del periodo di formazione nell'Accademia.

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



MICHELIN STARRED RESTAURANTS PART-



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