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 far 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 ED ASSUNTI NEL PANORAMA ITALIANO

- I corsi sono a **numero chiuso** (13/15 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 di Cooking Terminology 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 con 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.**

RECOGNITION OF QUALITY CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

ASSOCIAZIONE ITALIANA CHEF

ENUIP
ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ITALIANO

FIPGC
Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

E' UN 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 13/15 partecipanti) e prevedono un colloquio di selezione presso la sede dell'Accademia (anche via whatsapp per i non residenti).

Il corso include: lezioni pratiche e teoriche di 5 ore, dalle ore 9:30 alle ore 14:30, con frequenza di 3 volte alla settimana.
Laboratori di approfondimento professionali, corso di inglese con cooking terminology (solo per i moduli 3 e 4) e tirocinio pratico.

L'esame finale prevede una prova teorica e pratica alla presenza di una 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.

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
- CUCINA GREEN & SOSTENIBILE
- CUCINA CIRCOLARE SENZA SPRECHI
- CORRETTA GESTIONE DEI RIFIUTI
- CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI

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
- CROSTACEI
- MOLLUSCHI
- SFILETTATURA E LAVORAZIONE DEL PESCE
- I LEGUMI
- LE VERDURE

I dessert *
- PAN DI SPAGNA
- CREMA INGLESE
- CREMA PASTICCERA
- PASTA FROLLA
- PASTA PER BIGNÈ
- MOUSSE
- DOLCI AL PIATTO E AL CUCCHIAIO

Innovazione in cucina
- IL SOTTOVUOTO
- COTTURE A BASSA TEMPERATURA
- **ESAME FINALE**

*** Le basi di pasticceria saranno accessibili tramite videolezioni**

MODULO 1 BASE - TOTALE 280 ORE (2 MESI E MEZZO)

- 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:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Start up & consulting
- Digital Social Chef
- C.V. e colloquio di lavoro
- Coaching

MODULO 2 INTENSIVO - TOTALE 405 ORE (3 MESI E MEZZO)

- 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:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Start up & consulting
- Digital Social Chef
- C.V. e colloquio di lavoro
- Coaching
- Simulazione di servizio e manualità operativa

MODULO 3 AVANZATO - TOTALE 530 ORE (5 MESI)

- 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:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Start up & consulting
- Digital Social Chef
- C.V. e colloquio di lavoro
- Coaching
- Wine & Oil
- Simulazione di servizio e manualità operativa
- Finger Food & Banqueting
- Professional Pizza & Green
- Professional Gelato & Green
- Tecnologie & cotture moderne in cucina e affumicatura
- Pasticceria Salata e Vegana *

CHEF

modulo 1_ 280 ore

modulo 2_ 405 ore

modulo 3_ 530 ore

modulo 4_ 680 ore

MODULO 4 INTERNAZIONALE - TOTALE 680 ORE (3/6 MESI)

- 180 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
- Coffee break giornaliero
- 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"-Michelin Star
- Simulazione di servizio e manualità operativa
- Wine & Oil
- Food Cost
- C.V. e colloquio di lavoro
- Digital Social Chef
- Tecnologie, cotture moderne & Affumicature
- Start up & consulting
- Cucina vegetariana, vegana e crudista
- Finger Food & Banqueting
- Pasticceria Salata e vegana *
- Professional Pizza & Green
- Professional Gelato & Green
- Alimentazione & benessere
- Coaching
- Alimentazione & benessere - Uscita didattica

* 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 whatsapp per i non residenti) ed un **numero massimo di 15 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
- PASTICCERIA GREEN & SOSTENIBILE
- PASTICCERIA CIRCOLARE SENZA SPRECHI
- CORRETTA GESTIONE DEI RIFIUTI
- CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI

Le creme
- CREMA PASTICCERA
- CREMA INGLESE, GANACHE
- COULIS
- SALSE
- GLASSE
- BAGNE
- GRADI BRIX E GRADI BAUMÈ

Biscotteria tradizionale da Tè
- 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

ESAME FINALE

MODULO 1 BASE - TOTALE 235 ORE (2 MESI E MEZZO)

- 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:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Coaching
- C.V. e colloquio di lavoro
- Digital Social Pasticceria
- Start up & consulting

MODULO 2 INTENSIVO - TOTALE 410 ORE (3 MESI E MEZZO)

- 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:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Coaching
- C.V. e colloquio di lavoro
- Digital Social Pasticceria
- Start up & consulting
- Manualità operativa
- Pasticceria salata e vegana
- Professional gelato & Green

MODULO 3 AVANZATO - TOTALE 535 ORE (5 MESI)

- 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:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Coaching
- C.V. e colloquio di lavoro
- Digital Social Pasticceria
- Start up & consulting
- Manualità operativa
- Pasticceria salata e vegana
- Alta pasticceria d'autore 1 e 2
- Professional gelato & Green
- Montaggio e glassatura professionale
- Professional mignon, finger & Veg
- Pasticceria Vegana, Gluten Free & Intolleranze

PASTICCERIA

modulo 1_ 235 ore

modulo 2_ 410 ore

modulo 3_ 535 ore

modulo 4_ 655 ore

MODULO 4 INTERNAZIONALE - TOTALE 655 ORE (3/6 MESI)

- 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
- Possibilità di svolgere il corso in modalità fast della durata di 3 mesi (lezioni pratiche + tirocinio)

APPROFONDIMENTI DIDATTICI:

- Food cost
- Alimentazione & benessere
- Coaching
- C.V. e colloquio di lavoro
- Digital Social Pasticceria
- Start up & consulting
- Manualità operativa
- Pasticceria salata e vegana
- Alta pasticceria d'autore 1 e 2
- Chocolate Lab
- Professional gelato & Green
- Montaggio e glassatura professionale
- Professional mignon, finger & Veg
- Pasticceria Vegana, Gluten Free & Intolleranze
- Grandi classici della pasticceria internazionale
- Alta pasticceria siciliana
- La grande pasticceria francese

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, 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

Il **Master in Arti Culinarie** di **ITALIAN CHEF ACADEMY** è rivolto 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, Chef4Longevity, 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 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 8/12 MESI
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 "Chef4Longevity"
tirocinio pratico 1000 ore
corso intensivo di lingua inglese

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

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

FORMAZIONE PROFESSIONALE DI CHEF4LONGEVITY
- Frequenza obbligatoria
- Frequenza di lezioni ogni lunedì, per 6 settimane dalle ore 15:00 alle ore 20:00

CORSO DI COOKING TERMINOLOGY IN LINGUA INGLESE
- Lezioni teoriche sulla piattaforma

TIROCINIO PRATICO
- **4/8 mesi** di tirocinio presso prestigiose strutture nazionali e/o estere

IL MASTER DI ITALIAN CHEF ACADEMY È **RICONOSCIUTO** DALL'**ASSOCIAZIONE ITALIANA CHEF,** DALLA **WACS,** DALL'**ENTE NAZIONALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE** (ENTE ACCREDITATO PRESSO IL MIUR – E REGIONE LAZIO) E GODE 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 di Cooking Terminology in Lingua Inglese
- Corso **"Chef4Longevity"**
- Iscrizione alla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria Cioccolateria
- Iscrizione all'Associazione Italiana Chef
- Utilizzo delle più innovative attrezzature a livello internazionale
- 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 4/8 mesi

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
- Corso **"Chef4Longevity"**

Sono inoltre previste:
- demo in aula
- tirocinio professionale
- esame finale

CORSO: CHEF4LONGEVITY

Il corso nasce ispirandosi in primis alle Blue Zone - cinque luoghi nel mondo noti per la presenza del più alto numero di centenari in salute - e alla Dieta Mediterranea - **rinomata per i suoi benefici per la salute e la longevità.** Analizzando e ripercorrendo le loro abitudini, cercheremo di ricreare le condizioni che possano, attraverso l'alimentazione (e lo stile di vita), garantire a tutti uno stato di salute ottimale e quindi una conseguente longevità sana

Questo corso rappresenta **un'opportunità unica rivolta a chef professionisti che desiderano migliorare il loro stile di vita** e quello dei loro clienti attraverso **un'alimentazione sana e gustosa.**

È un impegno verso un **futuro culinario sostenibile,** salutare ed etico, proiettato alla salute del cliente e dell'ambiente. Invitiamo tutti i ristoratori dediti alla **qualità,** alla **stagionalità** e alla **sostenibilità** a partecipare al corso LIFENESS Health, Food & Longevity e a candidarsi per questo prestigioso riconoscimento.

UNITEVI A NOI PER TRASFORMARE IL MONDO DELLA RISTORAZIONE, UN PIATTO ALLA VOLTA.

LIFENESS
HEALTH, FOOD & LONGEVITY

Durata: 6 incontri settimanali, ogni lunedì dalle 15:00 alle 20:00

Certificazione: Attestato di partecipazione con riconoscimento "Longevity Restaurant"

Location: Via Decio Filipponi 15, Roma

Docenti: Daniela Galdi e altri esperti tra chef stellati, chef professionisti, medici nutrizionisti, psichiatri e allergologi

Posti limitati: 18/20 partecipanti

LABORATORIO PROFESSIONALE VINO & OLIO

ITALIAN CHEF ACADEMY, all'interno dei suoi percorsi formativi, propone un laboratorio online sul mondo del vino, dell'olio, e sulle relative **tecniche di degustazione e abbinamenti cibo/vino italiani ed internazionali.**

CORSO COOKING TERMINOLOGY IN LINGUA INGLESE

Italian Chef Academy, al fine di favorire l'inserimento lavorativo a livello internazionale, offre ai propri studenti la possibilità di seguire grazie alla propria piattaforma e-learning un **corso di Cooking Terminology.**

Il corso è volto a favorire l'apprendimento della lingua Inglese applicata al mondo della cucina e pasticceria.

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

Italian Chef Academy ha stretto accordi di partnership con alcuni dei più importanti 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

Hilton HOTELS & RESORTS · Sheraton HOTELS & RESORTS · nh HOTELS · Roma Hassler Stairway to Heaven · Hotel de Russie Rome A Rocco Forte Hotel · Il San Pietro di Positano · Hôtel Hermitage

MICHELIN STARRED RESTAURANTS PARTNERS

Osteria Francescana · Davittorio Ristorante Dimora Cantalupa Cavour1880 · Acquolina · Caino Montemerano Ristorante · Il Tino Daniele Usai

Alajmo Italian Culinary Experiences · Pipero Roma · Villa Crespi · 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 3549 6189 | whatsapp: +39 388 396 6408
e-mail: info@italianchefacademy.it
www.italianchefacademy.it