

 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 Inglese: Cooking Terminology e Job Interview**, 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 **approfondimento su 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 e IQNet rilasciato dal partner svizzero SQS.
- Partnership esclusiva in Italia con l'Associazione Italiana Chef.
- Lezioni e laboratori dedicati alle Cucine del Mondo: Europa, India, Africa, Sud America, Sud Est Asiatico.
- Aule equipaggiate con attrezzature all'avanguardia.
- Giardino con erbe aromatiche stagionali
- Laboratori e seminari di completamento formativo.
- Test settimanali di verifica dell'apprendimento.



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 e job interview (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 Filippini, 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 FREDE 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:

- PANE TRADIZIONALE
- FOCACCE
- UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE

I Primi piatti

- LE PASTE FRESCHE E SECCHIE
- 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 BIGNÈ
 - MOUSSE
 - DOLCI AL PIATTO E AL CUCCHIAIO
- ## Innovazione in cucina
- IL SOTTOVUOTO
 - COTTURE A BASSA TEMPERATURA
 - ESAME FINALE

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
- Uscita didattica

**CORSO DI INGLESE:
COOKING TERMINOLOGY E JOB INTERVIEW***

* Laboratori teorici con videolezione disponibile sulla piattaforma
NB: I laboratori indicati sono soggetti a possibili variazioni durante l'anno accademico

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, APLICAZIONI 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 BRUX 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 BRÛCHE
- 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 285 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 DI INGLESE: COOKING TERMINOLOGY E JOB INTERVIEW *

* Laboratori teorici con videolezione disponibile sulla piattaforma
NB: I laboratori indicati sono soggetti a possibili variazioni durante il corso accademico

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 Filippini 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 di inglese: Cooking Terminology e Job Interview *** 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 di inglese: **Cooking Terminology e Job Interview**

* Laboratori teorici con videolezione disponibile sulla piattaforma
NB: I laboratori indicati sono soggetti a possibili variazioni durante il corso accademico



DIPLOMA 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

DIPLOMA 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

DIPLOMA PROFESSIONALE DI CHEF4LONGEVITY

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

CORSO DI INGLESE: COOKING TERMINOLOGY E JOB INTERVIEW

- 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 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 Inglese: Cooking Terminology e Job Interview *
- Corso **"Chef4Longevity"**
- 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
- nutrizione e corretta alimentazione
- Corso **"Chef4Longevity"**

Sono inoltre previste:

- demo in aula
- tirocinio professionale
- esame finale

DIPLOMA CHEF4LONGEVITY

Il corso nasce ispirandosi in primis alle Blue Zones - 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.



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



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 DI INGLESE:

COOKING TERMINOLOGY E JOB INTERVIEW *

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 sì che quanto imparato nei corsi possa essere confrontato e approfondito in un ambito lavorativo e professionale.

FIVE STAR HOTEL



MICHELIN STARRED RESTAURANTS PARTNERS

OSTERIA FRANCESCANA



ACQUOLINA



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 - 00136 Roma
phone: +39 06 3549 6189 | whatsapp: +39 388 396 6408
e-mail: info@italianchefacademy.it
www.italianchefacademy.it

