ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

ITALIAN FOOD ACADEMY

Una scuola per l'Alta Cucina

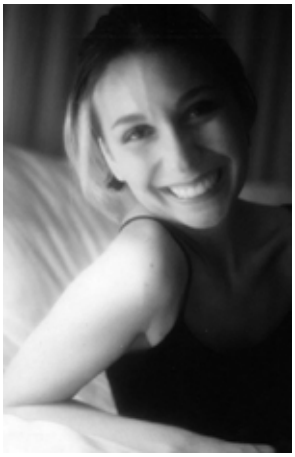
Una scuola di alta formazione nel settore ristorativo, un'occasione per imparare dai grandi professionisti della cucina italiana e internazionale, apprendendo tecniche e stili di un mondo che si fa sempre più complesso e accattivante, in continua crescita e rapida evoluzione.

Potrebbe essere riassunta così Italian Food Academy, che da oltre 20 anni offre a giovani chef, professionisti del settore o ragazzi che vogliono entrare a far parte di questo mondo, la migliore preparazione possibile, fondandosi sulla certezza di contenuti di qualità e su un approccio fortemente pratico, rispettoso di quella eccellenza che da sempre contraddistingue il nostro Paese nell'ambito food.

Italian Food Academy accompagna i suoi allievi in un percorso di crescita e completamento della propria preparazione, proponendo master e corsi di specializzazione nelle diverse espressioni della cucina, sempre selezionati e scelti in base alle esigenze richieste dal mercato del panorama culinario, unendo tradizione e cultura con l'innovazione.

Qualità, eccellenza, metodo e aggiornamento sono le parole chiave di una scuola che oggi vanta tra i suoi docenti grandi maestri e, tra i suoi allievi, giovani promesse di quello che sarà "l'olimpo" della Cucina.

il Presidente



FRANCESCA CRISTELLA

Laureata a pieni voti in scienze e tecnologie alimentari. Master post laurea in Sistemi di gestione della Qualità, Sicurezza e Ambiente. Sta conseguendo una seconda laurea in Nutrizione e alimentazione umana. Curiosa e creativa, grazie al ruolo di project manager può dar via libera a concretizzare idee e progetti innovativi nel settore food che si traducono nei percorsi di Italian food academy.

Vi aspetta a Milano!!

INDICE

L'ISTITUTO

6 - MISSION/ORIENTAMENTO AL LAVORO
7 - METODO DIDATTICO/CODICE ETICO/QUALITÀ CERTIFICATA

8 - MASTER

10 - FOOD & BEVERAGE MANAGER
16 - FOOD BUSINESS
20 - CRITICA ENOGASTRONOMICA
26 - VITICOLTURA
30 - WINE MARKETING
34 - BANQUETING MANAGER

36 - CORSI

40 - CUCINA PROFESSIONALE
44 - CUCINA GIAPPONESE
48 - CUCINA THAILANDESE
52 - PASTICCERIA
56 - ARTE DELL'IMPIATTAMENTO
60 - FOOD PHOTOGRAPHY
64 - PERSONAL FOOD SHOPPER
68 - TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO

62 - SPECIALIZZAZIONI

74 - CUCINA MOLECOLARE
78 - DOLCI MOLECOLARI
82 - GREEN FOOD
86 - CAKE DESIGN
90 - GLASSE A SPECCHIO
94 - DOLCI FRANCESI
98 - GELATO SUSHI
102 - BAR CHEF

INFORMAZIONI

106 - AFFILIAZIONI
107 - MAIN PARTNERS/PARTENER
110 - SEDI E CONTATTI

L'ISTITUTO

MISSION

La Mission di Italian Food Academy è garantire qualità ed eccellenza attraverso percorsi formativi nel settore ristorativo.

I nostri Corsi e Master professionali a numero chiuso al fianco di grandi maestri e professionisti del panorama culinario italiano ed internazionale sono indirizzati ad un rapido inserimento degli allievi nel mondo del lavoro tramite un approccio "Learning by doing".

L' obiettivo dei percorsi didattici è creare veri ambasciatori della cucina e delle eccellenze alimentari della tradizione italiana nel mondo!

ORIENTAMENTO AL LAVORO

Per creare un approccio efficace all'inserimento nel mondo del lavoro ci si sofferma sulle complesse dinamiche che si sviluppano durante i colloqui di selezione e che ne determinano il risultato.

Durante la fase d'aula è possibile procedere alla stesura della presentazione personale del singolo allievo e alla realizzazione del video curriculum: un modo più innovativo e immediato per farsi conoscere dai selezionatori.

Al termine dell'intero percorso formativo si procede alla redazione e/o aggiornamento del cv personale, in funzione della divulgazione dello stesso presso le aziende del settore.

METODO DIDATTICO

Il nostro Metodo Didattico (**Learning by Doing**) Unico Brevettato e Dinamico mira all'insegnamento delle tecniche più evolute della ristorazione, alla conoscenza delle materie prime e della cultura enogastronomica italiana, alla consapevolezza delle tradizioni e del Made in Italy.

CODICE ETICO

I principi fondamentali e i valori di riferimento presenti nel Codice Etico IFA sono da sempre patrimonio essenziale dell'Associazione Italiana Food. Il nostro codice etico concretizza la filosofia associativa e il nostro modo di operare. Grazie a questo strumento i nostri allievi, partner, docenti e fornitori possono condividere nel modo più diretto possibile i comportamenti e gli ideali che animano la nostra associazione.

QUALITÀ CERTIFICATA

L'eccellenza dei percorsi formativi IFA (certificata dal TÜV con l'attestato ISO9001) nasce da un costante aggiornamento dei programmi didattici, nella forma e nel contenuto, oltre che dall'analisi del mercato del lavoro, al fine di individuare le figure professionali più richieste.

MASTER

I Master completano il bagaglio di conoscenze in possesso di un individuo al fine di fornire una preparazione professionale specifica avanzata. Presuppongono il possesso di una conoscenza di tematiche "di base" in merito all'ambito a cui afferiscono.

10 - FOOD & BEVERAGE MANAGER

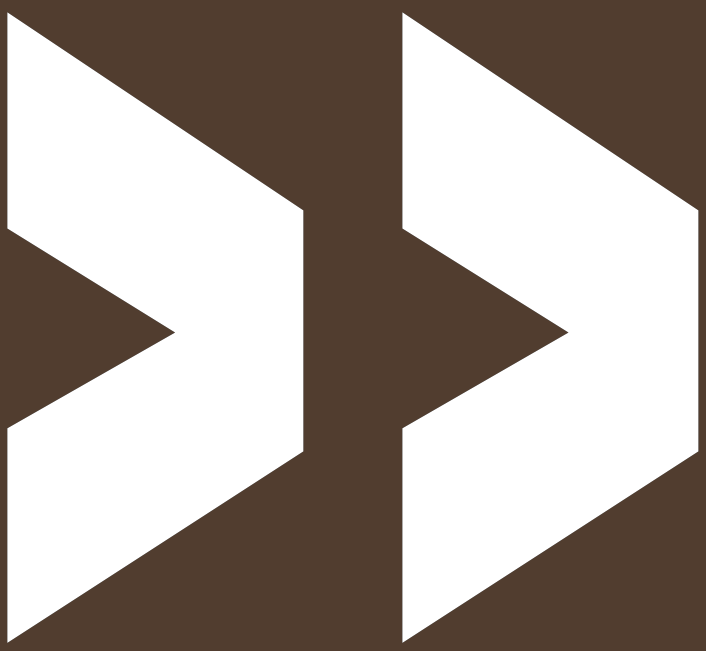
16 - FOOD BUSINESS

20 - CRITICA ENOGASTRONOMICA

26 - VITICOLTURA

30 - WINE MARKETING

34 - BANQUETING MANAGER



FOOD& BEVERAGE MANAGER

Il Master per Food & Beverage Manager IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti della gestione di un'attività ristorativa, dal rifornimento delle dispense alla creazione dei menù, alla gestione del personale di sala e di cucina

Il Food and Beverage Manager gestisce le attività legate alla ristorazione nelle strutture alberghiere, ristorative e di accoglienza turistica, in tutte le componenti in cui sono articolate. L'Osservatorio Michael Page ha indicato la figura del F&B Manager tra le professioni in ascesa.

Il Food & Beverage Manager, complice la richiesta di servizi di qualità e di prodotti enogastronomici d'eccellenza, è diventato il principale responsabile di ogni attività di ristorazione: si occupa di gestire e ottimizzare le risorse economiche, dell'organizzazione del personale e dei servizi, dell'approvvigionamento dei prodotti e la scelta dei fornitori, del controllo qualitativo/quantitativo della produzione e della distribuzione di cibi e bevande.

Definisce il budget e controlla i costi, curando il mantenimento degli standard del servizio erogato e infine organizza gli spazi e cura l'igiene della struttura.

Dunque una figura manageriale complessa e articolata, con un salario che può raggiungere cifre davvero interessanti.

PROGRAMMA DIDATTICO

La ristorazione: strutture e servizi
La Food Service Industry
Marketing della ristorazione
Evoluzioni web del settore
Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa
Elementi di gestione d'impresa
Haccp e norme sulla sicurezza
Wine management
Il mercato del vino: scenari e tendenze
L'importanza della comunicazione del vino oggi
Programmazione del menù
Come si redige e pianifica il menù
Differenti tipologie di menù
La gestione dei costi nel food and beverage department
Controllo degli standard qualitativi
Personal food shopper
L'importanza della mappatura enogastronomica
La conoscenza dei piatti tipici

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"Un ristorante è una sorta di rappresentazione vivente, nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast."

Warner LeRoy

URSULA CHIOMA

F&B Manager, formatrice di bartending e sala bar con esperienza pluriennale nel settore del turismo di lusso. Negli anni ha viaggiato in tutto il mondo e può vantare 15 premi internazionali nel settore bar. Tutor del Training Centre per l'International Bartenders Association. Tra le strutture più importanti con cui ha collaborato ci sono lo Yacht Club Costa Smeralda, Lungarno Alberghi di Firenze, Jumeirah Grand Hotel Via Veneto Roma, Radisson Blu e Grand Hotel Plaza Roma.

BERARDO POMES

General Manager and Executive Chef, Berardo Pomes è una figura poliedrica nel campo del food e del F&B management sulla scena italiana. Può annoverare numerose esperienze e collaborazioni in Italia e all'estero; dal 2007 ha ricoperto il ruolo di General Manager per hotel di lusso ed è stato executive chef di F&DE Group srl e StarHotel Du Parc Parma. È stato inoltre chairman & executive chef per Accor Memorable Hotels. Ha ricevuto premi e riconoscimenti da Gourmet chef e dalla Guida ai ristoranti del Sole 24 Ore.

CHIARA CAPRETTINI

Giovane sommelier e scrittrice torinese; due anni fa avvia il foodblog, NORDFOODOVESTEST, dove scrive e soprattutto racconta di piccoli e grandi produttori e ristoratori – italiani e non – che trasferiscono nel proprio lavoro tutta la loro passione, unita al rispetto di antiche tradizioni famigliari. Il blog parla di piccole aziende spagnole produttrici di vino, bistrot francesi, maison nella regione di Champagne, di aziende biologiche e dei pastifici di una volta.

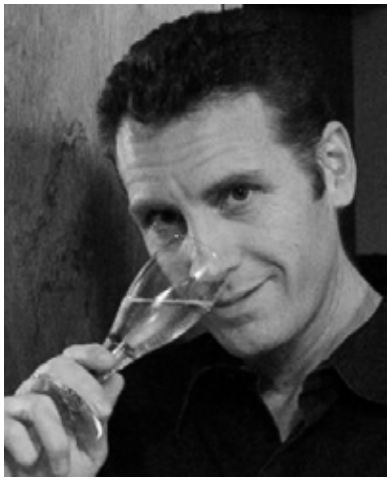
CINO WANG PLATANIA

Esperto in marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

DOCENTI DEL CORSO

ALBERTO LAVORGNA

Fondatore di Hotel & Co. nato a Londra nel 1971, consegue la maturità alberghiera ed il Master in Economia e Management Alberghiero. Dal 2004 si è certificato Direttore d'Albergo e Docente Uplevel. È un profondo conoscitore del reparto Food & Beverage e del panorama turistico italiano in generale. Oggi occupa il ruolo di Food & Beverage Manager in Hilton.



MATTEO GALIANO

Sommelier per l'Associazione Italiana Sommelier dal 2004, Matteo M. Galiano è organizzatore di eventi, degustazioni e percorsi tematici nel campo enogastronomico. Ricopre le posizioni di CEO, wine experience manager e sommelier per la MIC Srls, proprietaria del marchio Tibevo.

ROBERTO TRADITO

Esperto di Food and Beverage, opera da sempre a livello nazionale, collaborando con diverse prestigiose strutture, per supportarle nella gestione operativa e logistica, occupandosi in particolare di selezione e formazione del personale, controllo qualità dei prodotti, gestione degli acquisti ed analisi dei costi.

DOCENTI DEL CORSO

SUCCESS STORY

MASSIMO BOTTURA

"La conoscenza genera coscienza e questa a sua volta produce responsabilità."

Chef Bottura è l'Italia nel mondo. La sua cucina è una collisione di idee, tecniche e culture.
Chef e proprietario dell'Osteria Francescana a Modena, tre stelle Michelin e primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants negli anni 2016 e 2018.

FOOD BUSINESS

ll master in Food Business IFA offre un'opportunità di apprendimento dei processi aziendali, analisi di mercato e case history di successo, comprensione del business plan per preparare figure professionali specializzate in grado di affrontare le sfide del settore food e compiere scelte imprenditoriali di successo

L'obiettivo del Master è di fornire agli imprenditori o ai futuri imprenditori le conoscenze necessarie della situazione attuale del mercato - settore food. Studiare le realtà imprenditoriali di successo e comprendere quali sono i settori che possono offrire più opportunità d'investimento.

PROGRAMMA DIDATTICO

Il mercato del Food in Italia case history di successo nel settore food e nuovi trend
Business Model
Business Idea
Business Plan
Scelta della forma societaria e tipologia dei finanziamenti
Caratteristiche settoriali e Analisi Trend settoriali
Modifiche di mercato
Scelte dei processi aziendali (Gestione della produzione, Rete di vendita, Food Marketing & Food Storytelling)
La relazione con il cliente
Project work: esercitazione Business plan

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + corso on line di 20 ore finalizzato al rilascio del certificato HACCP di terzo livello + piattaforma GoFluent(inglese)
Fase d'aula: 48 ore
Stage opzionale su territorio nazionale: 300 ore
Rielaborazione e divulgazione cv e video cv nelle aree di preferenza

"Un ristorante è una sorta di rappresentazione vivente, nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast."

Warner LeRoy

BERARDO POMES

General Manager and Executive Chef, Berardo Pomes è una figura poliedrica nel campo del food e del F&B management sulla scena italiana. Può annoverare numerose esperienze e collaborazioni in Italia e all'estero; dal 2007 ha ricoperto il ruolo di General Manager per hotel di lusso ed è stato executive chef di F&DE Group srl e StarHotel Du Parc Parma. È stato inoltre chairman & executive chef per Accor Memorable Hotels. Ha ricevuto premi e riconoscimenti da Gourmet chef e dalla Guida ai ristoranti del Sole 24 Ore.

CINO WANG PLATANIA

Esperto in marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

DOCENTI DEL CORSO

CRITICA ENOGASTRONOMICA

Il Master in Critica enogastronomica IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà a redigere contenuti editoriali per il settore food, come recensioni, presentazioni e comunicati stampa

L'esperto di critica enogastronomica – o giornalismo enogastronomico – si occupa di redigere contenuti editoriali e multimediali relativi al settore Food: recensioni di ristoranti, progetti di eventi e manifestazioni a carattere gastronomico, comunicati stampa e molto altro. Si tratta al tempo stesso di una figura con solide basi di marketing e comunicazione.

Il master insegna le tecniche di base della comunicazione, del giornalismo e della pubblicità, con i relativi aspetti specifici che caratterizzano il settore enogastronomico. Il tutto affiancato dallo studio della storia della gastronomica italiana e dall'insegnamento delle tecniche di analisi che permettono di riconoscere la qualità di una struttura.

Il critico enogastronomico può trovare impiego presso testate nazionali, regionali e locali, oppure come blogger e recensore professionista presso portali di servizi turistici e ristorativi.

Il controllo qualità nei ristoranti è anche una branca in cui è possibile trovare collocamento.

PROGRAMMA DIDATTICO

Tecnica e praticagiornalistica
Come si redige uncomunicato stampa
Cenni di editoria enogastronomica
Blog e social network
Cenni sulla legislazione sul diritto di autore
Food & wine web marketing
Storia e cultura della gastronomia
Abbinamento cibo vino
Cenni di food photography
La figura del critico enogastronomico
Eticità e potere di chi recensisce
Deontologia
Le azioni fondamentali
Anonimato o no?
Public speaking
Personal branding
Galateo a tavola
La recensione perfetta
Prepararsi al giudizio (5 sensi)
Il metodo universale per capire e riconoscere l'esperienza gastronomica nella sua complessità
Oggettività VS Soggettività
Le sette regole (materia prima, tecnica, genio, equilibrio e armonia, atmosfera, progetto, valore)
Percorso gastronomico guidato

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 72 ore
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV
Stage sul territorio nazionale: realizzazione di 12 articoli da svolgere a distanza e da remoto

"L'opera più mediocre ha molta più anima del nostro giudizio che la definisce tale."

Ego

ROBERTA SCHIRA

Scrittrice e giornalista, Roberta Schira è autrice di importanti libri, tra cui Menu per quattro stagioni, Il nuovo Bon Ton a tavola, Il libro delle frattaglie e molti altri. È autrice di una rubrica di critica gastronomica sul Corriere della Sera e scrive su Finedininglovers, La Grande Cucina e The Life Journal. Collabora anche con la RSI per la trasmissione Cuochi d'artificio. È fondatrice e co-direttore del Blogazine Madame&Monsieur.

CINO WANG PLATANIA

Esperto in marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

DOCENTI DEL CORSO

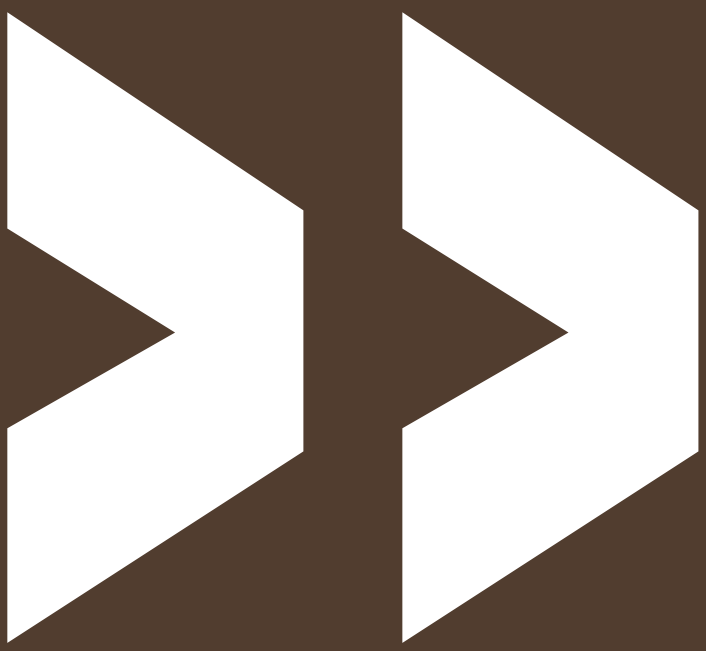
CHIARA CAPRETTINI

Giovane sommelier e scrittrice torinese; due anni fa avvia il foodblog, NORDFOODOVESTEST, dove scrive e soprattutto racconta di piccoli e grandi produttori e ristoratori – italiani e non – che trasferiscono nel proprio lavoro tutta la loro passione, unita al rispetto di antiche tradizioni famigliari. Il blog parla di piccole aziende spagnole produttrici di vino, bistrot francesi, maison nella regione di Champagne, di aziende biologiche e dei pastifici di una volta.

LUCA RIGHI

Inizia a fotografare dall'adolescenza e si appassiona ai procedimenti tecnici di gestione delle luci e del colore nella fotografia pubblicitaria acquistando sempre più conoscenze del mezzo fotografico. Nel 2012 fonda, assieme a sua moglie, lo Studio Fotografico Kartu che si occupa di fotografia industriale, pubblicitaria ed editoriale. A luglio 2017 entra a far parte della prestigiosa agenzia fotografica Rosebud2 specializzata in ritrattistica di personaggi legati al mondo della cultura. Le sue fotografie sono state pubblicate su quotidiani, riviste e settimanali come La Stampa, IoDonna, Il Corriere della Sera, Repubblica, Panorama, Famiglia Cristiana, Gioia e molti altri.

DOCENTI DEL CORSO



VITICOLTURA

Il Master in Viticoltura è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti legati alla gestione di un'attività vinicola, focalizzandosi sulla produzione del vino

Il viticoltore e l'enologo gestiscono le attività del settore vinicolo, necessitando di strumenti, metodologie e un know-how specifico, per gestire con successo l'azienda e tutte le attività legate al vino.

Il Master in Viticoltura permette all'allievo di specializzarsi in questo settore dal respiro internazionale.

Le aziende vinicole di ogni dimensione, dalla piccola struttura a gestione familiare alle grandi multinazionali, hanno bisogno costante di personale specializzato nell'enologia e viticoltura.

Formarsi nel settore significa dunque garantirsi grandi opportunità lavorative e di realizzazione personale.

PROGRAMMA DIDATTICO

Biologia
Agrometeorologia e agronomia
Microbiologia enologica
Cenni di legislazione vitivinicola
Fondamenti di enologia e viticoltura del territorio
Patologie viticole e difesa della vite
Controllo della qualità del vino
Degustazione

PROGETTO FORMATIVO

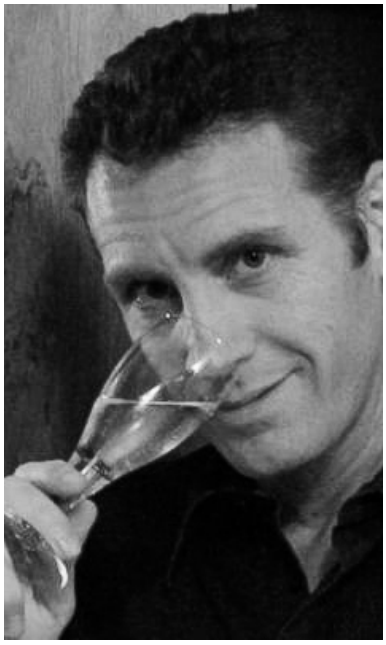
Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"Siamo tutti mortali fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino."

Eduardo Hughes Galeano

NICOLA BIASI

Friulano di Cormons, Nicola Biasi inizia la sua attività lavorativa presso l'azienda Zuani della famiglia Felluga, dopo il tirocinio presso Jermann. Nel 2006 lascia il Friuli per lavorare in Australia, Toscana e Sud Africa, presso alcune delle più importanti aziende di questi territori. Rientra in patria e per nove anni è Direttore Tecnico delle aziende toscane della famiglia Allegrini. A gennaio 2016 inizia a collaborare con il Wine Research Team.



MATTEO GALIANO

Sommelier per l'Associazione Italiana Sommelier dal 2004, Matteo M. Galiano è organizzatore di eventi, degustazioni e percorsi tematici nel campo enogastronomico. Ricopre le posizioni di CEO, wine experience manager e sommelier per la MIC Srls, proprietaria del marchio Tibevo.

DOCENTI DEL CORSO

WINE MARKETING

l Master in Marketing del Vino è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti legati alla commercializzazione e promozione del vino

Il Master in Marketing del Vino permette all'allievo di specializzarsi in questo settore dal respiro internazionale, alla luce dell'aumento costante della richiesta di esperti nel wine management, che si va affermando tra i settori più importanti nell'ambito della ristorazione.

I brand che si occupano di commercializzazione e distribuzione del vino cercano esperti di comunicazione del settore, date le specifiche esigenze del wine marketing.

Formarsi nel settore significa dunque garantirsi grandi opportunità lavorative e di realizzazione personale.

PROGRAMMA DIDATTICO

Il sistema produttivo vitivinicolo italiano, la domanda nazionale e la competizione internazionale
Organizzazione e struttura economico-finanziaria delle aziende vinicole
Concetto di filiera. Struttura organizzativa delle filiere vitivinicole italiane e europee
Il concetto di wine marketing e campo di applicazione
Strategie di marketing nel mercato del vino
Politiche e le strategie di distribuzione dei prodotti vinicoli
Comunicazione d'impresa ed alla valorizzazione di un Brand

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

A un grande bevitore, durante il pranzo, venne offerta dell'uva come dessert. "Grazie", rispose spingendo lontano il piatto da lui, "ma non ho l'abitudine di prendere il mio vino in pillole".

Anthelme Brillat-Savarin

ROBERTO
TRADITO

Esperto di Food and Beverage, opera da sempre a livello nazionale, collaborando con diverse prestigiose strutture, per supportarle nella gestione operativa e logistica, occupandosi in particolare di selezione e formazione del personale, controllo qualità dei prodotti, gestione degli acquisti ed analisi dei costi.

CINO WANG
PLATANIA

Esperto in Marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

DOCENTI DEL CORSO

BANQUETING MANAGER

Il Master per Banqueting Manager è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà a gestire tutti gli aspetti della gestione di un servizio di ristorazione, eventi, ricevimenti, buffet e party: dall'allestimento all'approvvigionamento, fino all'abbinamento cibo-vino

Il Banqueting Manager coordina e gestisce il servizio di ristorazione per manifestazioni, eventi, ricevimenti, buffet, party e tanto altro; progetta e cura gli allestimenti curando l'aspetto scenografico, si occupa di approvvigionamenti, dell'abbinamento cibo-vino, della definizione dei contratti e della vendita dei servizi che l'azienda è in grado di offrire.

Il Banqueting Manager deve dimostrare una spiccata attitudine al senso estetico, ottime capacità comunicative e relazionali, doti di diplomazia, organizzazione e creatività al fine di conseguire e concretizzare le aspettative della clientela.

Bisogna saper definire un preventivo, gestire i clienti e il personale di servizio, trovare la location più adatta all'evento ed organizzarlo in ogni minimo dettaglio.

PROGRAMMA DIDATTICO

Cos'è il Catering e Banqueting, differenti tipologie
Starter kit del banqueting manager
Definire un preventivo (costi, margine e stesura)
Come gestire stakeholders e clienti
Rapporti interdipartimentali e personale di servizio
Trovare la location più idonea
Evoluzione del costume
Organizzare un evento: allestimenti e addobbi floreali
Logistica del servizio, del cibo e la gestione dei rifiuti
Posizionare gli ospiti, tavoli e layout
Mise en place
L'estetica e design della tavola e della sala
La scelta dei colori e degli oggetti
I menù del banqueting
Abbinamento del vino giusto e cenni di food pairing
La mise en place perfetta e il galateo del ricevimento
Pratica: visita ad una location e relativa analisi

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Corso online di 4 ore finalizzato al rilascio del Certificato inerente la Sicurezza sul Lavoro Rischio Basso
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"Meditate bene su questo: le ore più belle della nostra vita sono tutte collegate, con un legame più o meno tangibile, a un qualche ricordo della tavola."

Charles Pierre Monselet

URSULA CHIOMA

F&B Manager, formatrice di barten-ding e sala bar con esperienza plu-riennale nel settore del turismo di lusso. Negli anni ha viaggiato in tut-to il mondo e può vantare 15 premi internazionali nel settore bar. Tutor del Training Centre per l'Interna-tional Bartenders Association. Tra le strutture più importanti con cui ha collaborato ci sono lo Yacht Club Costa Smeralda, Lungarno Alberghi di Firenze, Jumeirah Grand Hotel Via Veneto Roma, Radisson Blu e Grand Hotel Plaza Roma.

CINO WANG PLATANIA

Esperto in Marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promo-zione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo an-che consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

ALBERTO LAVORGNA

Fondatore di Hotel & Co. nato a Londra nel 1971, consegue la matu-rità alberghiera ed il Master in Eco-nomia e Management Alberghiero. Dal 2004 si è certificato Direttore d'Albergo e Docente Uplevel. È un profondo conoscitore del reparto Food & Beverage e del panorama turistico italiano in generale. Oggi occupa il ruolo di Food & Beverage Manager in Hilton.

ROBERTO TRADITO

Esperto di Food and Beverage, ope-ra da sempre a livello nazionale, collaborando con diverse prestigio-se strutture, per supportarle nella gestione operativa e logistica, occu-pandosi in particolare di selezione e formazione del personale, controllo qualità dei prodotti, gestione degli acquisti ed analisi dei costi.

ROBERTA SCHIRA

Scrittrice e giornalista, Roberta Schira è autrice di importanti libri, tra cui Menu per quattro stagioni, Il nuovo Bon Ton a tavola, Il libro del-le frattaglie e molti altri. È autrice di una rubrica di critica gastronomica sul Corriere della Sera e scrive su Finedininglovers, La Grande Cu-cina e The Life Journal. Collabora anche con la RSI per la trasmissio-ne Cuochi d'artificio. È fondatrice e co-direttore del Blogazine Mada-me&Monsieur.

DOCENTI DEL CORSO

CORSI

I corsi sono rivolti a chi vuole lavorare da professionista in ristoranti, pizzerie, bar, pasticcerie, gelaterie e aziende alimentari.
I corsi prevedono attività teorico-pratiche presso laboratori dotati di attrezzature professionali, di tecnologie innovative, periodo di stage in ristoranti stellati e aziende rinomate, partecipazione a fiere e show cooking.

40 - CUCINA PROFESSIONALE

44 - CUCINA GIAPPONESE

48 - CUCINA THAILANDESE

52 - PASTICCERIA

56 - ARTE DELL'IMPIATTAMENTO

60 - FOOD PHOTOGRAPHY

64 - PERSONAL FOOD SHOPPER

68 - TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO

SUCCESS STORY

DAVIDE OLDANI

"Da ogni errore nascono possibilità, basta saperle sfruttare".

Elegante, raffinato, signorile. Chef Davide Oldani è narrazione. La voglia di donare qualità ce l'ha davvero cucita addosso e la racconta con i suoi piatti.
Cresciuto con Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé, ha pubblicato nove libri, scrive per giornali e blog e nel 2016 è stato chiamato come Chef a Casa Italia per le Olimpiadi di Rio de Janeiro.

CUCINA PROFESSIONALE

Il Corso di Cucina Professionale IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per preparare piatti straordinari, a partire dalla selezione degli ingredienti e dai vari tipi di cottura, fino alla presentazione del piatto finito

Il cuoco è la figura professionale della ristorazione responsabile della cucina, della creazione del menù, delle ricette e dell'intera sorveglianza della loro realizzazione. È uno dei mestieri più antichi, tuttora in continua evoluzione e trasformazione.

Le statistiche internazionali ci raccontano che il cuoco e suoi collaboratori sono nella top ten dei mestieri più richiesti.

Insomma una professione che non conosce crisi. I numerosi annunci di offerte di lavoro e programmi televisivi che sempre più dedicano spazio a tale figura professionale, hanno consacrato la nascita di una "nuova classe dirigente". Non serve essere uno chef da una o più stelle Michelin per guadagnare: chi sa cucinare monetizza subito.

La cultura del cibo apre svariati orizzonti anche nell'ambito dello streetfood, cucina a domicilio, cucina creativa e decorativa ma anche turismo enogastronomico; senza dimenticare che il cuoco professionista italiano è molto ricercato anche all'estero, merito senz'altro del marchio "Made in Italy". Parola d'ordine dunque: formazione.

PROGRAMMA DIDATTICO

Conoscenza degli utensili da lavoro e il loro utilizzo
Organizzare la dispensa
Scegliere gli ingredienti
Saper preparare:
La carne
Il pesce
La verdura
La frutta
Saper cuocere:
I metodi di cottura tradizionali e rapidi
Antipasti di pesce e di carne
Primi e secondi di pesce e di carne
Ricette fondamentali: basi e salse
Dolci
Decorazione e presentazione dei piatti

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"La cucina è di per sè scienza. Sta al cuoco farla diventare arte."

Gualtiero Marchesi

MIRKO RONZONI

Cresciuto a Bergamo, Mirko Ronzoni è il vincitore della seconda edizione italiana di "Hell's Kitchen". La vittoria gli è valsa la posizione di executive chef al ristorante di Hells Kitchen presso il Forte Village Resort in Sardegna. A seguito del diploma di scuola alberghiera, ha lavorato in Italia e all'estero; ha vissuto a Londra, New York e Bucarest.

DAVIDE SPADARI

Davide Spadari inizia la sua carriera a El Pirlar (Peschiera del Garda). Coordina inoltre un progetto sociale per ragazzi con sede in Ecuador. Nel 2015-2016 collabora con il Refettorio Ambrosiano di Massimo Bottura a Milano e frequenta da allora in avanti l'Osteria Francescana a Modena e il Ristorante di Cracco a Milano.

FABIO CASTIGLIONI

Fabio Castiglioni ha collaborato come chef e responsabile di cucina per ristoranti e catene alberghiere di fama internazionale come La Piazzetta, DoubleTree by Hilton, FedeGroup, Hotel Domina Milano, Hotel Milano Scala. Rappresenta il perfetto connubio tra competenza, passione e innovazione.

MASSIMILIANO MARASCHIELLO

Chef giovanissimo dotato di grande entusiasmo e passione, ha iniziato la sua formazione presso l'istituto alberghiero di San Benigno, svolgendo in seguito uno stage presso la rinomata Accademia Barilla di Parma e al Grand Hotel Et De Milan. Ha acquisito grande esperienza nelle cucine di hotel rinomati come l'Hermitage sull'Isola D'Elba, ma anche all'estero in Australia.

DOCENTI DEL CORSO

CORSO AVANZATO DI CUCINA ITALIANA

Il ruolo degli chef italiani come ambasciatori del Made in Italy è fondamentale per esportare l'identità italiana culinaria

Ormai sono numerosi gli annunci di offerte di lavoro e programmi televisivi che sempre più dedicano spazio a tale figura professionale.

La figura dello chef della cucina italiana opera presso i ristoranti, hotel e strutture ricettive che abbiano la cucina della tradizione e anche regionale. Il cuoco professionista italiano inoltre è molto ricercato anche all'estero, merito senz'altro del marchio "Made in Italy".

PROGRAMMA DIDATTICO

La scelta degli ingredienti
Tecniche e strumenti innovativi
Preparazione piatti della tradizione
Utilizzo delle tecniche moderne
Valorizzare la cucina italiana

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 100 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time (età max 45 anni)
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella"

Anthelme Brillat-Savarin

SUCCESS STORY

BRUNO BARBIERI

"Attraverso un piatto voglio raccontare ciò che sono io nella vita."

È lo Chef italiano che ha conquistato in carriera il maggior numero
di stelle Michelin. Il principio fondamentale da cui parte è semplice: quando si parla di cucina non si smette mai di imparare l'importanza del lavoro, della fatica, della tenacia.

CUCINA GIAPPONESE

Il Corso di Cucina Giapponese IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per preparare piatti leggeri, gustosi e salutari, seguendo una tradizione culinaria che è stata riconosciuta patrimonio dell'umanità dall'UNESCO

Il corso di Cucina Giapponese organizzato da Italian Food Academy segue un programma completo e dettagliato che rispetta le tradizioni e le usanze della cultura nipponica.

La cucina giapponese è nota come una delle più salutari al mondo: molteplici studi ne hanno dimostrato un'evidente correlazione con la longevità della popolazione del Giappone. Si tratta di un vero e proprio rito conviviale, durante il quale la freschezza dei cibi e la ricerca estetica nell'allestimento della tavola e degli ambienti contribuiscono a creare un'esperienza multisensoriale capace di affascinare e coinvolgere.

Il pubblico italiano e internazionale mostra un'attenzione crescente nei confronti della cucina giapponese, rendendo i cuochi che ne hanno una conoscenza approfondita figure professionali ricercatissime, in strutture di ogni genere e livello: dal ristorante stellato al piccolo sushi bar di periferia.

É in crescita il numero di ristoranti giapponesi di fascia intermedia e delle strutture che offrono menù all you can eat, frequentatissime in ogni periodo dell'anno.

PROGRAMMA DIDATTICO

Glossario ed utensili
Tecniche, taglio e trattamento del pesce
Tecnica, lavorazione e cottura del riso
Sushi tradizionali ed internazionali
Marinature
Crudo
Brodo e vapore
Ramen
Pasta
Donburi
Stufati
Frittura
Lunch box e bento
Seminario sul sakè

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 48 ore
Fase di stage: 100 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"La cucina giapponese è la massima semplicità che conduce alla purezza."

Jiro Ono

HIROHIKO SHODA

Hirohiko Shoda nasce a Nara. Dopo gli studi presso lo Tsuji Culinary Institute lavora in Giappone nell'alta ristorazione e nella cucina italiana, per poi trasferirsi in Italia dove collabora per 8 anni con il 3 stelle Michelin Le Calandre di Padova. Dal 2014 Hiro è riconosciuto come personaggio televisivo e radiofonico (SKY – Gambero Rosso Channel, Rai 1 – La Prova del Cuoco, Rai 3 – Geo, Alice TV, Radio Capital, Radio 2). Autore di svariati libri di cucina, Hirohiko Shoda opera anche come consulente e tutor gastronomico.

DOCENTI DEL CORSO

CUCINA THAILANDESE

Il corso di Cucina Thailandese organizzato da Italian Food Academy segue un programma completo e dettagliato che spazia tra i piatti più tradizionali attraverso lo studio e l'utilizzo di ingredienti tipici come latte di cocco, il coriandolo, il peperoncino e il lime

Caratteristici della cucina thailandese sono gli abbinamenti di spezie che donano alle pietanze un sapore unico e gustoso. La presentazione dei piatti diventa un punto di forza, attraverso il mescolarsi di colori intensi che danno vita a un'esperienza affascinante e piacevole.

Il mondo asiatico ha sempre creato fascinazione e negli ultimi tempi l'attenzione verso la cucina tipica ha allargato i propri orizzonti a nuove realtà culturali. Gli esperti di cucina thailandese possono mettere la loro conoscenza al servizio dei numerosi ristoranti etnici, fusion e thailandesi, prendere parte a eventi su tutto il territorio italiano, lavorare sulle navi da crociera e creare gustosi piatti a domicilio.

PROGRAMMA DIDATTICO

Introduzione alla cucina thailandese e cenni culturali
Gli ingredienti tradizionali
Mise en place
Il latte di cocco e i suoi utilizzi
Antipasti thailandesi
Salsa al Coriandolo e Salsa Agrodolce
Zuppe thailandesi
Riso e Noodles
Piatti di carne e pesce
Piatti con le uova
I dolci della cucina thailandese

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: 2 testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 40 ore
Fase di stage su territorio nazionale
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"La storia della cucina è la storia del mondo"

Anonimo

MASSIMO INNOCENTI

Romano di origine, ha coltivato da sempre l'interesse per l'arte culinaria, frequentando corsi di cucina italiana a Roma. La passione per la Thailandia, nata nel lontano 1988, lo ha portato ad approfondire inizialmente da amatore la cucina di questa terra, attraverso stage mirati ad Amsterdam presso il ristorante "Krua Thai Classic" gestito da un caro amico thailandese e successivamente con corsi di perfezionamento in Thailandia presso scuole accreditate. A Roma e nel Lazio è presente in strutture private sia come Chef in eventi di degustazioni di cucina thailandese, sia come docente in corsi tematici per la preparazione delle varie specialità Thai.

DOCENTI DEL CORSO

PASTICCERIA

Il Corso di Pasticceria IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per la preparazione di dolci, entrando a far parte della grande tradizione dolciaria italiana e internazionale

Il Corso per pasticcere IFA ti fornirà tutte le conoscenze indispensabili per avviare una carriera nel settore dolciario.

La figura professionale del Pasticcere è in grado di svolgere le sue funzioni in piena autonomia o come parte di un team, inserendosi nel mondo del lavoro con la possibilità di raggiungere posizioni economiche anche molto gratificanti, operando al tempo stesso in un settore ricco di fascino e che dà spazio alla ricerca e alla creatività individuale nel corso della carriera.

La tua passione per la pasticceria diventa il tuo lavoro, in un settore che sempre più diviene trainante nell'economia italiana.

PROGRAMMA DIDATTICO

HACCP – Regole pratiche di igiene
Organizzazione del personale
Il sistema impresa nella pasticceria
La mise en place della pasticceria
Gli strumenti del mestiere
Macchinari per la lavorazione dell'impasto
Lievitazione e cottura
Ciclo di lavorazione dei prodotti
Produzione delle paste base
Pasticceria fresca
Cake tradizionali e moderne
Pasticceria da forno: torte, biscotti, crostate
Creme, farciture, ripieni e bagne
Crema chantilly, inglese e pasticciera
Decorazioni di cioccolato

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"I dolci in tavola sono come concerti barocchi nella storia della musica: un'arte sottile"

Isabel Allende

ALESSANDRO TISCIONE

Insieme alla sua famiglia gestisce un ristorante storico di Roma. Dal 2009 vanta docenze presso la Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma ed altri enti privati; ha partecipato alla trasmissione televisiva "il Teatro della Cucina" e sui canali tv di Alice. Passione, studio e tecnica unità a curiosità e ambizione completano il suo profilo.

MASSIMILIANO MARASCHIELLO

Chef giovanissimo dotato di grande entusiasmo e passione, ha iniziato la sua formazione presso l'istituto alberghiero di San Benigno, svolgendo in seguito uno stage presso la rinomata Accademia Barilla di Parma e al Grand Hotel Et De Milan. Ha acquisito grande esperienza nelle cucine di hotel rinomati come l'Hermitage sull'Isola D'Elba, ma anche all'estero in Australia.

FABIO CASTIGLIONI

Fabio Castiglioni ha collaborato come chef e responsabile di cucina con Ristoranti e Catene alberghiere di fama internazionale come La Piazzetta, DoubleTree by Hilton, FedeGroup, Hotel Domina Milano, Hotel Milano Scala. Rappresenta il perfetto connubio tra competenza, passione e innovazione.

DOCENTI DEL CORSO

ARTE DELL'IMPIATTAMENTO

Impiattare è un'arte che, come tutte le arti, necessita di una buona dose di creatività innata, sensibilità estetica, studio, precisione. Ingredienti, tecniche, scelta del piatto, posizione degli alimenti, forme, colori, consistenze e non solo, sono variabili che nell'impiattamento trovano l'espressione di quel concetto che oggi è "cucina in continua evoluzione"!

Oggigiorno mangiare deve necessariamente coinvolgere tutti i sensi; una presentazione attenta e creativa di un piatto può fare la differenza! Non solo, oltre ad essere indice di attenzione nei confronti dei clienti, può diventare un tratto distintivo dello chef e del ristorante.

È necessario aprire nuove frontiere dell'alimentazione, nuove possibilità di abbinamento e di trattamento dei cibi. Nuove forme di presentazione, il cibo va mangiato prima con gli occhi!

Per questo un cuoco esperto e particolarmente attento all'impiattamento può trovare impiego in tutti i settori della ristorazione, in particolar modo nelle strutture di prestigio dove l'alta cucina viene praticata ogni giorno e la sperimentazione è ritenuta fondamentale.

PROGRAMMA DIDATTICO

Imprinting gustativo
Aspetti psicologici legati alla percezione di un piatto
Eating design e l'interazione con il cibo
L'impiattamento come esperienza emozionale dell'alimentazione
Progettazione di un piatto
Le leggi del colore e l'abbinamento cromatico
Scelta del piatto e disposizione degli alimenti
Forme geometriche, consistenze e volumi
Le linee di forza nella composizione
Bilanciamento di forme, colori e sapori
Illusione gustativa
L'importanza della "firma d'autore"
Pratica

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 40 ore
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere."

Daniel Pennac

IVANA CARMEN MOTTOLA

Concept & Eating Designer e socia fondatrice di supperclub Italia, luogo visionario e di nuova concezione, ha curato eventistica e food experience, organizzato percorsi e formazione in ambiti internazionali e multiformi. Direttore creativo e founder del progetto di ricerca applicata al nuovo e alla sua fruizione, al consumo e all'accoglienza DesignFoodHouse.

DAVIDE DAMIANO

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.

EUGENIO BOER

Chef italo olandese, una stella Michelin nel 2017 con il locale Essenza, è lui il proprietario dell ristorante [bu:r] a Milano, dopo una lunga esperienza maturata negli anni in giro tra Olanda e Italia, che lo ha visto, tra gli altri, anche al St. Hubertus di Norbert Niederkofler nel 2011. L'attenzione agli spazi, ai materiali, alle tecniche e alle materie prime sono i punti fermi del suo approccio alla cucina, che rimanda a legami con l'Olanda e si arricchisce delle contaminazioni con altre tradizioni e culture.

ROBERTA SCHIRA

Scrittrice e giornalista, Roberta Schira è autrice di importanti libri, tra cui Menu per quattro stagioni, Il nuovo Bon Ton a tavola, Il libro delle frattaglie e molti altri. È autrice di una rubrica di critica gastronomica sul Corriere della Sera e scrive su Finedininglovers, La Grande Cucina e The Life Journal. Collabora anche con la RSI per la trasmissione Cuochi d'artificio. È fondatrice e co-direttore del Blogazine Madame&Monsieur.

PAOLO BARICHELLA

Consulente e imprenditore attivo nell'applicazione pratica del Food Design nel business. È il professionista che ha teorizzato il food design in Italia nel 2002. Durante la sua carriera ha sviluppato concept di successo per il food format retail, prodotti e linee di prodotti per il food e il consumo di food, scritto articoli e libri sul Food Design e partecipato come relatore a conferenze internazionali. È docente di Food Design presso i più importanti atenei Italiani e internazionali, ha partecipato come food designer a competizioni mondiali di cucina, pasticceria e gelateria ed è stato testimonial per aziende, eventi, trasmissioni televisive e giurie di premi. È attivo come Advisor per importanti clienti e gruppi industriali e partecipa in quota a progetti in cui è coinvolto personalmente.

DOCENTI DEL CORSO

FOOD PHOTOGRAPHY

La food photography ha lo scopo di immortalare cibo, pietanze e set culinari, suscitando nel pubblico sensazioni multisensoriali che passano attraverso la vista. Alcune foto trasmettono un senso di freschezza, altre il calore di uno stufato, altre la ricercatezza di piatti gourmet

Il Food Photographer – o fotografo culinario – si occupa di realizzare scatti e reportage fotografici relativi al settore food: piatti, ristoranti, eventi e manifestazioni a carattere enogastronomico, conferenze stampa e molto altro. Si tratta al tempo stesso di una figura con solide basi in campo fotografico e nelle strategie di comunicazione. Il corso insegna le tecniche di base dello scatto ambientato, con particolare riferimento agli aspetti che caratterizzano il settore food.

Il food photographer può trovare impiego come fotografo ufficiale di ristoranti e strutture di accoglienza turistiche, ma anche in occasione di eventi culinari, sagre e festività. Può collaborare con case editrici specializzate nel food e nel packaging e alla gestione dei social media di aziende del settore, fornendo scatti ambientati e foto di piatti e tavole imbandite, così come alla realizzazione di guide culinarie.

PROGRAMMA DIDATTICO

Approccio alla fotografia (bilanciamento di linee e colori, tipologia di luce, composizione fotografica)
Basi del Food styling
Come costruire un set
Analisi del mondo della food photography
Visual content strategy
Smartphone photography
Il Food su instagram
Differenze tra mondo editoriale e digitale
Parte pratica: costruzione di un set per diverse tipologie di fotografie

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: libri di testo
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Opzione stage di 150 ore nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

"Una fotografia non è né catturata né presa con la forza. Essa si offre. È la foto che ti cattura."

Henri Cartier- Bresson

PAOLO CASTIGLIONI

Si occupa da molti anni di fotografia per la comunicazione aziendale, con una consolidata esperienza nella fotografia di still-life e food & beverage. Vive tra lo studio in campagna a Barabò, nella provincia veronese, e quello di Milano. Tra una foto per una campagna pubblicitaria, un ricettario con un grande chef e una foto per un packaging di cioccolato, sviluppa la sua personale visione della fotografia.

FLAVIA MOLLICA

Nata a Milano da genitori provenienti da paesi diversi e lontani. Un padre, calabrese, che ha saputo infonderle quella sana passione innata per il buon cibo, tipica del sud Italia, sua madre, olandese, le ha trasmesso il senso dell'ordine e del bello. Questi tipi di educazione uniti alla passione e ad anni di assistenza sul set, l'hanno portata a diventare un'affermata food stylist.

AMBRA POLI

Si definisce una persona molto creativa a cui piace tingere a mano, progettare, costruire, dipingere, visitare mercatini ed allestire, in particolare modo la tavola. Dare sfogo alla sua creatività le da la possibilità di manifestare il suo essere. Lavorare come prop stylist le ha dato la possibilità di far confluire tutte queste sfaccettature in un'unica direzione, trasformando quello che prima era uno svago in una professione.

CHIARA CAPRETTINI

Giovane sommelier e scrittrice torinese; due anni fa avvia il foodblog, NORDFOODOVESTEST, dove scrive e soprattutto racconta di piccoli e grandi produttori e ristoratori – italiani e non – che trasferiscono nel proprio lavoro tutta la loro passione, unita al rispetto di antiche tradizioni famigliari. Il blog parla di piccole aziende spagnole produttrici di vino, bistrot francesi, maison nella regione di Champagne, di aziende biologiche e dei pastifici di una volta.

DOCENTI DEL CORSO

PERSONAL FOOD SHOPPER

Il Corso per Personal Food Shopper IFA è un'esperienza formativa full-immersion che ti insegnerà ad organizzare e gestire percorsi enogastronomici per turisti e appassionati

Il personal food shopper è quella figura professionale che unisce competenze nel settore food & beverage, nel marketing, nella comunicazione e nel web, e guida turisti e appassionati alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio. Ha una mappatura della città e del territorio ed è attendo a tutte le iniziative, fiere ed eventi del settore food. Conosce i piatti tipici, le materie prime del territorio, le botteghe storiche, le enoteche e le aziende locali.

Il Personal Food Shopper può trovare impiego presso aziende vinicole, aziende turistiche, hotel, agenzie di organizzazioni eventi o proporsi come libero professionista.

PROGRAMMA DIDATTICO

Legislazione e diritto d'autore
Scrittura creativa
Inquadramento figura professionale
Mappatura enogastronomica e territoriale
Produzione e consumi agroalimentari
Sostenibilità e biodiversità
Saper comunicare e narrare
Sociologia del turismo
Il punto di vista del turista
Organizzazione eventi enogastronomici
Web Communication e creazione pagina facebook
Customer satisfaction
Piano marketing (B2B)
Piano comunicazione

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 40 ore + uscita didattica
Fase di Stage: 150 ore nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

FRANCESCA ORLANDO

Giornalista pubblicista e scrittrice, ha lavorato per molte aziende come responsabile della comunicazione. Ha diretto il mensile modenese "Comunica" e collabora con riviste e magazine del settore food. Amante da sempre della scrittura, ha pubblicato due libri e ha creato due blog, uno sull'intolleranza al lattosio ed uno di "recensioni emozionali" di prodotti, piatti e ristoranti. La sua filosofia di scrittura è: bisogna saper emozionarsi ed emozionare.

DOCENTI DEL CORSO

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO

(VINO, BIRRA E COCKTAIL)

Il Corso di Specializzazione in Tecniche di Degustazione e Abbinamento IFA è un'esperienza formativa full-immersion che ti insegnerà le tecniche per esaltare al meglio ogni pietanza creando un connubio perfetto con vini, birre e cocktail

L'esperto in tecniche di abbinamento e degustazione è in grado di scegliere il giusto abbinamento in ogni occasione in modo da esaltare al massimo gusti e saporti dai primi ai dolci.

L'importanza di esaltare ogni sapore è la chiave del successo e una figura in grado di esaltare i gusti di ogni pietanza consente di inserirsi al meglio nel settore ristorativo dai ristoranti ai cocktail bar o per ampliare e rendere più accattivante il menù della propria attività.

PROGRAMMA DIDATTICO

Le caratteristiche sensoriali del cibo
Analisi sensoriale
Fasi dell'analisi organolettica
Conoscenza del vino e del cibo
Scelta dei bicchieri e temperatura di servizio
Il vino nell'alimentazione
I principi dell'abbinamento
L'analisi
Degustazioni e abbinamenti
Abbinamenti del cibo con la birra
Conoscenza della birra
Scelta dei bicchieri e temperature di servizio
Degustazioni e abbinamenti
Nascita e storia della gastronomia e miscelazione
Matematica del gusto
Nuove tecniche
Analisi
Pratica e degustazione

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 40 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

"Il giudizio di gusto consiste proprio nel chiamar bella una cosa per la sua proprietà di accordarsi col nostro modo di percepirla."

Immanuel Kant

DAVIDE DAMIANO

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.

CHIARA CAPRETTINI

Giovane sommelier e scrittrice torinese; due anni fa avvia il foodblog, NORDFOODOVESTEST, dove scrive e soprattutto racconta di piccoli e grandi produttori e ristoratori – italiani e non – che trasferiscono nel proprio lavoro tutta la loro passione, unita al rispetto di antiche tradizioni famigliari. Il blog parla di piccole aziende spagnole produttrici di vino, bistrot francesi, maison nella regione di Champagne, di aziende biologiche e dei pastifici di una volta.

DOCENTI DEL CORSO

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

I Corsi di Specializzazione IFA mirano all'approfondimento di una branca dell'arte culinaria italiana ed internazionale.

Si rivolgono a chi ha già esperienza o a chi desidera approfondire e perfezionare la propria inclinazione.
Le lezioni si svolgeranno in formula weekend.

74 - CUCINA MOLECOLARE

78 - DOLCI MOLECOLARI

82 - GREEN FOOD

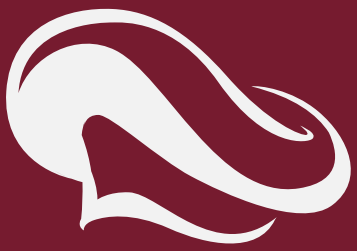
86 - CAKE DESIGN

90 - GLASSE A SPECCHIO

94 - DOLCI FRANCESI

98 - GELATO SUSHI

102 - BAR CHEF



SUCCESS STORY

ANTONIA KLUGMANN

“Se ti metti di traverso tra me e il lavoro, sai che sceglierò sempre il lavoro”.

Questa frase definisce la Chef stellata Antonia Klugmann donna severa, perfezionista e dal carattere forte.
Un incidente stradale, la costringe a rinunciare alla cucina per un anno. Si trasferisce in campagna dove si appassiona alla coltivazione dell’orto, vero protagonista dei suoi piatti.
La sua cucina è infatti strettamente legata al territorio, alla natura e alla stagionalità.

CUCINA MOLECOLARE

Il Corso di Specializzazione in Cucina molecolare IFA è un'esperienza formativa full-immersion che ti insegnerà tecniche base e avanzate di cottura: sarai presto in grado di manipolare la struttura molecolare dei cibi per creare piatti sorprendenti e dall'alto valore nutrizionale

Il Corso di specializzazione in Cucina Molecolare ti insegnerà a incantare e stupire grazie all'applicazione della scienza culinaria ai metodi di cottura.

La cucina "scientifica", partendo dall'osservazione del comportamento molecolare dei cibi durante la preparazione, permette di trasformare la struttura molecolare degli alimenti durante la loro preparazione, senza sostanze chimiche additive.

Il segreto consiste nel rivisitare i classici metodi di cottura per creare nuovi sapori e migliorare i piatti dal punto di vista gastronomico, nutrizionale e scenico.

È necessario aprire nuove frontiere dell'alimentazione, nuove possibilità di abbinamento e di trattamento dei cibi lontane da quelle a cui siamo avvezzi.

Per questo lo specialista nella cucina molecolare può trovare impiego in tutti i settori della ristorazione, in particolar modo in strutture dove l'alta cucina viene praticata ogni giorno e la sperimentazione è ritenuta fondamentale.

PROGRAMMA DIDATTICO

Scienze molecolari e analisi sensoriale
Utilizzo del sifone a N2O
Le gelatine
Creazione delle spume
Sferificazione
Emulsioni
Sottovuoto
Le spugne
Essiccazione

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 24 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

"Quando fai cucina creativa devi emozionare dal primo momento."

Ferran Adrià

DAVIDE DAMIANO

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.

MIRKO RONZONI

Cresciuto a Bergamo, Mirko Ronzoni è il vincitore della seconda edizione italiana di "Hell's Kitchen". La vittoria gli è valsa la posizione di executive chef al ristorante di Hell's Kitchen presso il Forte Village Resort in Sardegna. A seguito del diploma di scuola alberghiera, ha lavorato in Italia e all'estero; ha vissuto a Londra, New York e Bucarest.

DOCENTI DEL CORSO

DOLCI MOLECOLARI

Il Corso di specializzazione in Dolci Molecolari ti insegnerà a incantare e stupire grazie all'applicazione delle tecniche di cucina molecolare, partendo dall'osservazione del comportamento molecolare dei cibi durante la preparazione, permette di trasformare la struttura molecolare degli alimenti, senza utilizzo di sostanze chimiche additive

Il corso di specializzazione IFA in Dolci Molecolari ti permetterà di unire arte e chimica per realizzare dessert assolutamente innovativi, dando una marcia in più al pasticcere professionista grazie alle tecniche della cucina molecolare, sempre più importanti nella pasticceria moderna. Il risultato sono dolci preparati giocando con la chimica, dal gusto sorprendente e dall'aspetto quasi magico, che uniscono un sicuro impatto visivo al sapore creato di volta in volta.

Pasticcerie e ristoranti all'avanguardia, ma anche strutture di accoglienza alberghiere e turistiche, sono tutte ottime opportunità per chi sappia padroneggiare la tecnica di creazione dei dolci molecolari. Trattandosi di un trend in forte crescita, si tratta di competenze immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, sia in fase di primo collocamento che per chi voglia dare una svolta alla propria carriera.

PROGRAMMA DIDATTICO

Scienze molecolari e analisi sensoriale
Utilizzo del sifone a N2O
Le gelatine
Creazione di spugne
Sferificazione
Sottovuoto
Impiattamento
Le spugne

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 16 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

"I dolci sono il mio debole. Sono un vizio più pericoloso dell'alcol o della droga perché è legale, non è considerato peccato e si può commettere in pubblico."

Isabel Allende

DAVIDE DAMIANO

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.

DOCENTI DEL CORSO

GREEN FOOD

Il corso in Green Food è un'esperienza formativa che insegnerà le tecniche di preparazione di piatti e dolci gustosi in linea con la filosofie del veganesimo e del crudismo.

In molti iniziano ad apprezzare i benefici di una dieta vegana o crudista in linea con lo slogan: "Il medico del futuro è il cuoco del futuro". Si moltiplicano pertanto i locali che affiancano al menu tradizionale un'ampia scelta di piatti vegani e crudisti, facendo crescere esponenzialmente la richiesta di chef in grado di trasformare in veri e propri piatti gourmet le ricette vegane e crudiste.

Ristoranti, trattorie e tavole calde, ma anche grandi aziende di catering e ristorazione, strutture di accoglienza e turistiche come hotel e B&B: ogni azienda del settore food ha ormai la necessità di dare un'offerta culinaria vegana e crudista, creando così concrete opportunità lavorative per gli esperti del settore.

PROGRAMMA DIDATTICO

La figura del vegan personal chef
Merceologia e scelta delle materie prime
Conoscere gli ingredienti
Individuare le sostituzioni per la nostra salute
Vari tipi di farina e come sceglierle
Come dolcificare eliminando lo zucchero Parte pratica
Tecniche culinarie e di cottura
Selezione di ricette da svolgere (zuppe, antipasti, primi, secondi e dolci)
Bevande
Dolci da forno
Dolci al cucchiaio
Dolci ai cereali
Introduzione al crudismo
Ingredienti base della cucina crudista
Techiche di preparazione tipiche
Selezione di ricette da realizzare

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 48 ore
Stage opzionale regione di appartenenza o preferenza : 150 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

"Il cibo è impegno, militanza e giustizia. La rivoluzione si fa nel piatto."

Paola Maugeri

DAVIDE LARISE

Davide Larise, della scuola Gualtiero Marchesi, ha ampliato la sua esperienza in Friuli in strutture di livello come il ristorante "Agli Amici", di Chef Scarello. Avvicinatosi all'alimentazione vegetariana, nel 2014 approda al ristorante Joia dello Chef Pietro Leemann. Diventa responsabile dell'apertura di un bistrot vegetariano a Mantova e, successivamente, responsabile della cucina dell'Hotel Raphael Relais & Chateaux (5 stelle lusso, Roma). Nel 2016 fa ritorno al Joia (il solo ristorante stellato vegetariano d'Europa) con il ruolo di sous chef.

DOCENTI DEL CORSO

CAKE DESIGN

Il Corso di Specializzazione in Cake Design IFA è un'esperienza formativa full-immersion che ti insegnerà le tecniche di preparazione di torte, dolci e cupcake: sarai presto in grado di preparare piccole delizie di alta pasticceria per stuzzicare anche i palati più esigenti

Il Corso di specializzazione in Cake Design IFA ti insegnerà a realizzare torte e tortini dal gusto e dell'aspetto unico e spettacolare.

La figura del Cake Designer nasce dall'unione tra le figure dell'artista e del pasticciere: è un cultore della bellezza e del gusto, alla ricerca continua della perfezione culinaria.

In questa branca affascinante della pasticceria, dedicata in origine alla creazione delle torte nuziali, la decorazione dei dolci è altrettanto importante della loro preparazione.

Passione, creatività e manualità sono gli elementi che caratterizzano i professionisti del cake design.

L'esperto di cake design può trovare impiego in pasticcerie e laboratori specializzati nella creazione di torte nuziali, così come in bistrot, caffetterie, società di catering e banqueting, che vogliano arricchire la loro offerta di prodotti di pasticceria con muffin, cupcake, torte di ogni genere.

PROGRAMMA DIDATTICO

Notizie generali sul cake design
Descrizione e scelta di vassoi e teglie
Preparazione di una torta di pan di spagna speciale
Farciture: crema pasticcera ricca
Pasta di zucchero, sua colorazione e pasta modellabile
Copertura di un vassoio, di una torta e di un polistirolo
Elementi di decorazione: uso di cutter, ball tool, etc.
Modeling 3d di un soggetto
Costruzione e assemblaggio di una torta a piani

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 16 ore
Project work
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

"Il dolce deve essere spettacolare, perchè arriva quando il gourmet non ha più fame."

Alexandre Grimod

PAOLA AZZOLINA

Paola, pioniera del Cake Design in Italia, con la sua curiosità, il suo amore per il bello e la Sicilianità nel sangue, trasforma il dolce classico in un pezzo artistico. Grazie al suo stimolo di stupire e di stupirsi, unito al suo estro, alle innumerevoli prove e test sulle materie prime, oltre alla sete di conoscenza, riesce a soddisfare il desiderio di creare incredibili torte artistiche e di rendere protagonista del proprio lavoro chiunque segua i suoi corsi. Nel 2013 e 2014 conduce il suo Programma Televisivo 'TORTE D'AUTORE' su La5 MEDIASET. Grazie alla sua straordinaria passione per il mondo della moda e i backstage delle sfilate più importan- ti: arte, fashion e cucina si sposano alla perfezione.

<<

DOCENTI DEL CORSO

GLASSE A SPECCHIO

Il Corso di Specializzazione in Glasse a Specchio IFA è un percorso di formazione full-time che ti consentirà di approfondire questa nicchia dell'arte pasticcera italiana e internazionale

La bellezza e perfezione in pasticceria sono elementi fondanti. Un dolce deve essere mangiato con gli occhi. La glassa a specchio trasforma un semplice dolce, qualunque esso sia, in un autentico capolavoro di bellezza e gli conferisce un tocco brillante, esaltandone il colore e prolugando la sua freschezza.

Gli sbocchi occupazionali includono ristoranti, pasticcerie all'avanguardia e strutture ristorative di accoglienza alberghiere e turistiche, aziende di catering, industria dolciaria legata al circuito della grande distribuzione.

PROGRAMMA DIDATTICO

Realizzazione dei dolci:
- pan di spagna
- bavarese
- semifreddo
- mousse

Glassa a specchio a base di cioccolato
Glasse a specchio alla frutta
Le due fasi:
- la copertura
- la decorazione

Parte pratica

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 16 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

ALESSANDRO TISCIONE

Insieme alla sua famiglia gestisce un ristorante storico di Roma. Dal 2009 vanta docenze presso la Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma ed altri enti privati; ha partecipato alla trasmissione televisiva "il Teatro della Cucina" e sui canali tv di Alice. Passione, studio e tecnica unità a curiosità e ambizione completano il suo profilo.

DOCENTI DEL CORSO

DOLCI FRANCESI

Il Corso di Specializzazione in Dolci Francesi IFA è un'esperienza formativa full-immersion che ti insegnerà le tecniche di preparazione di tortine, dolci e cupcake: sarai presto in grado di preparare piccole delizie di alta pasticceria francese

Scopri i segreti della pasticceria francese. Un'antica arte dalle origini aristocratiche, ma anche contadine, che grazie al loro connubio hanno dato vita a inimitabili creazioni culinarie paragonabili a piccoli gioielli.

L'obiettivo del corso di specializzazione è fornire agli allievi le competenze teoriche e pratiche per lavorare come pasticceri professionisti esperti di dolci francesi.

L'esperto in dolci francesi può trovare impiego in pasticcerie e laboratori, così come in ristoranti, catering e navi da crociera.

PROGRAMMA DIDATTICO

Storia della pasticceria francese
Strumenti e attrezzature
Tecniche di preparazione
Eclair
Tarte tatin
Tarte au citron meringuee
Vacherin
Savarin au rum
Molleux au chocolat
Macarones
Madeleines
Profiteroles
Entremet moderno
Parfait alla Frutta e Creme
Coulis di frutta e cialde croccanti
Mousse di frutti e al cioccolato
Tarte brûlée.

PROGETTO FORMATIVO

Fase propedeutica:
Piattaforma IFA + Webinar
Piattaforma AISILIA- corso di 20 ore finalizzato al rilascio dell'attestato HACCP di III livello
Testi di studio

Fase Aula: 32 ORE
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

DAVIDE DAMIANO

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.

ALESSANDRO TISCIONE

Insieme alla sua famiglia gestisce un ristorante storico di Roma. Dal 2009 vanta docenze presso la Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma ed altri enti privati; ha partecipato alla trasmissione televisiva "il Teatro della Cucina" e sui canali tv di Alice. Passione, studio e tecnica unità a curiosità e ambizione completano il suo profilo.

DOCENTI DEL CORSO

GELATO SUSHI

Il Corso di Specializzazione in Gelato Sushi IFA è un percorso formativo che ti consentirà di perfezionarti e distinguerti in una professione che in Italia non conosce crisi

Il Bel Paese è leader indiscusso a livello mondiale nell'ambito della gelateria artigianale. Realizzare impiattamenti "innovativi" può riservare grandi soddisfazioni, sia a livello di crescita umana che professionale.

Un esperto della creazione di Gelato Sushi possiede notevoli doti creative e artistiche, tanto quanto la manualità nell'utilizzo corretto degli strumenti atti alla produzione del gelato.

Queste capacità rappresentano la base di un ottimo professionista. L'obiettivo del corso è proprio quello di formare professionisti nell'esercizio di questa attività artiginale così speciale. Un gelataio deve conoscere tutti gli ingredienti per la produzione di un alimento sano e naturale, saperli michelare e "impiattare" ad arte.

La destagionalizzazione della domanda rende i professionisti gelatieri sempre più ricercati. Oggigiorno tutto ruota intorno allo studio di nuovi gusti e ricette, assieme all'attenzione riservata a intolleranze ed esigenze particolari. La gelateria Made in Italy è, dopotutto, un punto di riferimento per il settore.

PROGRAMMA DIDATTICO

Le basi di gelateria
Materie prime: composizione funzionale
Bilanciamento gelati a base latte e base acqua
Gli ingredienti
Accostamenti cromatici e gustativi
Illusione gustativa - Gelato Sushi
Parte pratica

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 24 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

BAR CHEF

Il Corso di Specializzazione per Bar Chef IFA è un percorso olfattivo dove il gusto del buon bere e mangiare si mescola sapientemente con le famiglie olfattive

Spingersi nell'arte della scoperta per un'esperienza sensoriale innovativa, con un viaggio continuo attraverso la creazione di abbinamenti Food e Cocktail Olfactory Pairing.
Un vero stile di vita in cui si ha il privilegio di poter scegliere ogni dettaglio per rendere l'esperienza personale e inconfondibile.

Diventare Bar Chef consente di inserirsi al meglio in pub, locali, night club, american bar e navi da crociera.

PROGRAMMA DIDATTICO

Matematica del gusto: “Principi dell’abbinamento”
Sensorialità 5,6,7?! Gusto e Aroma = Sapore
Materie prime
Nuove tecniche
Home Made
La neurogastronomia
Fragranza (essenza e aroma)
Piramide e famiglie olfattive
Test e creatività strategica
Food e Drink Olfactory Pairing Experience
Distillazione al banco rotovapor “evaporatore rotante e la distillazione”

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d’aula: 16 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

FLAVIO ESPOSITO

Napoletano, classe 1987. Milanese di adozione, bartendere con esperienza internaionale e, alle spalle, collaborazioni importanti con diversi chef stellati. Fondatore di Boutique 12 a Milano; Uno spazio innovativo e di condivisione per nuove opportunità e idee dove poter degustare abbinamenti ricercati e sviluppare il proprio progetto supportato da tutti gli strumenti per farlo. Il suo concept di successo SPIRIT O F TASTE: si degusta e si mangia prima con l'olfatto, un percorso sensoriale in cui si ha il privilegio di poter scegliere ogni dettaglio per rendere l'esperienza personale e inconfondibile. Creatore, Executive Ambassador & Co-Founder di BESPOKE DISTILLERY "Spirit Club", uno studio creativo dedicato al mondo della mixology.

<<

DOCENTI DEL CORSO

AFFILIAZIONI

AISILIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA SICUREZZA SUL LAVORO IGIENE ALIMENTARE

AISILIA è una associazione, rappresentativa a livello nazionale dei datori di lavoro, dei professionisti, delle aziende, degli studi professionali, delle associazioni operanti nei settori della formazione e della consulenza per la Sicurezza sul Lavoro e l'Igiene Alimentare.
L' Associazione AISILIA è senza fini di lucro.

ACPI
ASSOCIAZIONE CHEF E PASTICCERI ITALIANI

L'Associazione Chef e Pasticcieri Italiani si occupa di organizzare competizioni culinarie ed enogastronomiche tra cuochi professionisti, chef e maestri pasticceri, con l'obiettivo di valorizzare il loro operato su tutto il territorio italiano. Organizza incontri tra professionisti e studenti come occasione di formazione, confronto e sfida verso una migliore conoscenza delle tecnologie più avanzate della cucina e della pasticceria, al fine di salvaguardare e valorizzare la cucina italiana e i suoi protagonisti nel mondo.

ANCDI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CAKE DESIGNER ITALIA

L'associazione Nazionale Cake Designers Italia, nasce dall' esigenza di voler dare voce ad appassionate ed operatori del settore.
L'obiettivo principale è dare risalto alla categoria e promuovere una professione per appassionati e non. Associazione Nazionale Cake Designers Italia si avvale della collaborazione di prestigiose professionalità nazionali ed internazionali.

MAIN PARTNERS

ACQUERELLO IL RISO
ESPERTA La Cucina 2.0
Lavorint
CENTONZE
e-work agenzia per il lavoro
SA SICUREZZA
600.27
RISTOGEST
MOLINO DALLA GIOVANNA
L

PARTNERS

HOTEL RELAIS CASTELLO della Castelluccia
FINGER'S CREATIVE JAPANESE RESTAURANT
BENTO sushi restaurant
zuma
ARISTOS RESTAURANT
RISTORANTE BERTON MILANO
BVLGARI HOTEL MILANO
Degusta
CHÂTEAU MONFORT
EDEN VIAGGI ESPERTI IN EMOZIONI
MY SUSHI
Caino Montemerano Ristorante
Mon Rêve RESORT
ORSOGRIGIO Suite & Gourmet
l'orto & UN QUARTO CUCINA NATURALE, SIENA

HOTEL
AKROPOLIS

CA'
RESTAURANT
RESORT

CASINA
VALADIER

ROSA
ALPINA
HOTEL & SPA

MICHELI

MASSIMILIANO POGGI

ROMANICO PALACE

CAPPELLO
1940

Therasiaresort
sea&spa

CARLTON HOTEL BAGLIONI

MAGIONE PAPALE

MilleVini
Ristorante lounge

PARK HYATT MILANO

podere la torre

Radisson
HOTELS & RESORTS

BRUTTI
DI MARE

GRAND VISCONTI PALACE

Therasiaresort
sea&spa

zazà ramen
noodle bar & restaurant

RISTORANTE
96
NOVANTASEI

CUZCO

Fugu

nH | HOTEL GROUP

kukai

Solferino
TORINO

MOI SUSHI LAB

PEPE NERO

SOHO
SUSHI

ZENZERO

RISTORANTE & CATERING
ANDREINA

SOFT LIVING PLACES

milu
BEACH CLUB

i Castagni

DH
GROUP

F&DE
FOOD AND MOOD

Forno Abati
dal 1953

fourspa

SEDI& CONTATTI

SEDI CENTRALI

Milano, via Albricci 9 *(Fase d'aula dei corsi)*
Milano, via Albricci 9 *(Fase d'aula dei corsi)*
Milano, via dei Valtorta 48 *(presso First Consulting)*
Milano, Corso Magenta 46 *(presso Arte del Convivio)*
Milano, via Thaon di Revel *(presso teatro 7 lab)*
Roma, Camplus *(Sede del Master per F&B Manager)*
Roma, via di Priscilla 15 *(presso MaMà Lab)*
Roma, via Mario Menghini 99 *(presso So Cook!)*
Torino, via Exilles, 11 bis *(presso Zandegù)*
Bologna, Camplus *(Sede del Master per F&B Manager)*

CONTATTI

info@italianfoodacademy.com
www.italianfoodacademy.com

"Cucinare è il mio modo di comunicare, il mio strumento di creatività, è tutto il mio essere ricco di spontaneità, il mescolare sapori incredibili con odori semplici ma a volte sorprendenti. È continuamente una sfida."

Alessandro Borghese