



LA FORMAZIONE D'ECCELLENZA IFSE

**CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE
DELLA PASTICCERIA**



LA SEDE I.F.S.E.

Una sede prestigiosa all'interno del Castello di Piobesi Torinese

La scuola certificata Eccellenza Italiana

IFSE è la più prestigiosa Accademia Internazionale di Alta Cucina e Pasticceria Italiana. Una realtà all'avanguardia, unica con il riconoscimento di Eccellenza Italiana rilasciato al Segretariato Generale della Repubblica, oltre che l'accreditamento presso la Regione Piemonte e il riconoscimento da parte dell'IRSEF. IFSE è inoltre stata selezionata da ASACERT, quale ente di formazione, per il progetto ITA0039 che certifica l'autentica cucina italiana nel mondo.

I laboratori costituiscono il miglior esempio di sintesi costruttiva tra eleganza e funzionalità. Realizzati con tecnologia d'avanguardia, sono interamente allestiti con un'attenta selezione dei migliori arredi e delle migliori attrezzature Made in Italy. Nei diversi laboratori di cucina e di studio ogni studente dispone di spazi ed attrezzature ad esclusivo uso personale, per garantire efficienza e comfort ai massimi livelli.





I percorsi formativi IFSE preparano in maniera efficace e attenta al mondo del lavoro. I ragazzi sono seguiti da chef e pasticceri formatori esperti di altissimo livello in un ambiente stimolante e ricco di passione che saprà lasciare segno in ogni studente, grazie anche all'importante risvolto umano dell'esperienza IFSE.

PRENDI IN MANO IL TUO FUTURO!

Da IFSE i migliori Pasticceri di domani

IFSE forma i veri professionisti di domani: IFSE propone piani formativi che rispondono alle esigenze del mercato del lavoro, aggiornando continuamente i propri programmi sulla base delle richieste attuali.

I ragazzi sono formati non solo sulle tecniche di pasticceria, ma anche sulla conoscenza dei prodotti e sugli aspetti gestionali, al fine di creare dei veri professionisti della pasticceria a 360°, capaci di inserirsi in maniera efficace in ambito professionale.

I dati lo dimostrano **con oltre il 90% degli studenti assunti entro 5 mesi dal termine del percorso in IFSE** e una richiesta sempre crescente degli studenti IFSE da parte delle più prestigiose realtà a livello internazionale, al fine di creare un collegamento diretto, a beneficio dello studente, tra formazione e mondo del lavoro.





LE NOSTRE AULE

In una delle più prestigiose costruzioni del medioevo italiano, a pochi minuti da Torino, in Piemonte, decretata regione più bella del mondo nel 2019 da Lonely Planet, trovano spazio oltre 2000 mq di moderni ambienti e laboratori destinati alla formazione.

AULA PRATICA

16 postazioni di lavoro individuali, totalmente attrezzate, per lavorare e creare la propria ricetta in autonomia sotto la guida degli chef istruttori

AULA MAGNA

Strumenti tecnologici all'avanguardia con tutte le dotazioni necessarie per show-cooking, meeting, conferenze ed eventi

LABORATORIO D'ARTE BIANCA

Sofisticata attrezzatura per la preparazione di prodotti da laboratorio e da ristorazione. Sfogliatrici, impastatrici e altre attrezzature, oltre ad ampi spazi in acciaio inox e marmo, permettono agli studenti di realizzare le preparazioni illustrate dagli chef pasticceri

CUCINA CENTRALE

Soffitti in legno del '600 si accostano in modo ideale ad apparecchiature di ultima generazione così da creare un ambiente unico nel suo genere. L'insieme rappresenta la cucina dei sogni di ogni chef

AULA SENSORIALE

Dotata di 16 postazioni singole, ognuna delle quali fornita di banco e cassettiera con bicchieri da degustazione, progettate e realizzate dagli esperti I.F.S.E. con un design unico nel suo genere

SALA RISTORANTE INTERATTIVA

Novità assoluta nel campo della ristorazione, dotata di un sistema di comunicazione wireless con la cucina che consente agli ospiti di dialogare direttamente con gli chef e un megaschermo che offre inoltre la possibilità di seguire tutte le fasi di preparazione dei piatti

SALA BAR DIDATTICA

Attrezzature professionali e dotazione composta da strumenti utili alle esercitazioni dedicate al mondo bar. Lo spazio si completa con un'area dedicata alle esercitazioni del servizio di sala per una pratica continua in moderni spazi attrezzati

AULA PRATICA E MEDIA STUDIO

12 postazioni di lavoro individuali, totalmente attrezzate, per lavorare in autonomia. Uno spazio dotato inoltre di tutte le tecnologie utili alla realizzazione di shooting fotografici e video in presa diretta

BIBLIOTECA

Nelle sale storiche al piano terra trova spazio la biblioteca con migliaia di volumi dedicati alla gastronomia e non solo

ALLOGGI

Possibilità di scelta di soluzioni alloggiative a pochi passi dall'istituto o di soggiornare nelle prestigiose soluzioni in Torino centro, diverse opzioni, tutte con il massimo comfort, per rispondere alle esigenze di tutti gli studenti

LE NOSTRE AULE



AULA PRATICA



LABORATORIO D'ARTE BIANCA



AULA MAGNA



AULA SENSORIALE



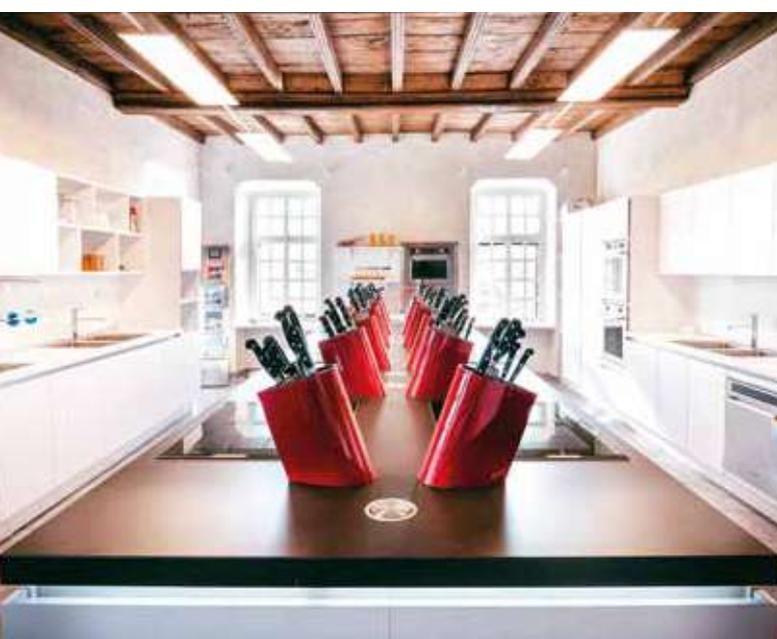
SALA RISTORANTE INTERATTIVA



CUCINA CENTRALE



SALA BAR DIDATTICA



AULA PRATICA MEDIA STUDIO



BIBLIOTECA

PERCORSO FORMATIVO DI ALTA PASTICCERIA

Il percorso formativo IFSE dedicati alla pasticceria è altamente professionalizzante e studiato per formare veri professionisti della pasticceria in grado di inserirsi in maniera efficace nel mondo del lavoro.

(16 settimane) Percorso formativo completo che partendo dalle basi fornisce una preparazione di alto livello con competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro – Aperto a tutti





SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA

4 mesi
in istituto

Percorso formativo, aperto a tutti, dedicato al mondo della Pasticceria. Un programma che parte dalle basi fino a fornire solide competenze tecniche di altissimo livello.

1

DURATA

4 mesi in istituto +
(fino a) 4 mesi di stage
(solo per chi ha raggiunto una
valutazione superiore ai 70/100)

2

FREQUENZA

Full time
fino a 5 giorni a settimana

3

PIANO DIDATTICO

Un programma che parte dalle basi
composto da dimostrazioni teorico-pra-
tiche, esercitazioni di pasticceria
individuali e di gruppo, visite didattiche,
workshop con professionisti
specializzati e grandi pasticceri:

- HACCP
- Ingredientistica e materie prime
- Cultura della Pasticceria italiana
- Preparazioni e tecniche di base
- Avvicinamento al vino
- Tecniche di secondo livello
- Cioccolateria
- Gelateria
- Pasticceria da ristorazione
- Ricette creative
- Dolci regionali
- Viennoiserie
- Design in Pasticceria
- Grandi lievitati
- Le intolleranze alimentari
- Panificazione
- L'ideazione di un dolce
- Abbinamento cibo-vino
- Nutrizione
- Visite didattiche*
- Stage

4

VERIFICA FINALE

Esame finale suddiviso in:
- Prova teorica
- Prova tecnica
- Prova pratica

5

ATTESTATI

- Certificato IFSE per il Corso Scienze e Tecnologie della Pasticceria
- Certificato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08
- Certificato delle Associazioni di categoria accreditate
- Certificazione ITA 0039 "Ambasciatore della Cucina Italiana" in difesa della lotta alla contraffazione e tutela del made in Italy

A close-up, slightly blurred photograph of a chef in a professional kitchen. The chef is wearing a white uniform and a tall white hat with a red and blue stripe. They are focused on a task, using a metal tool to work on a piece of food. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a sink and a control panel with blue buttons. The lighting is warm and focused on the chef's hands.

I dati dimostrano che oltre il 90% degli studenti trova un impiego effettivo in Italia e all'estero entro 5 mesi dal termine dello stage.



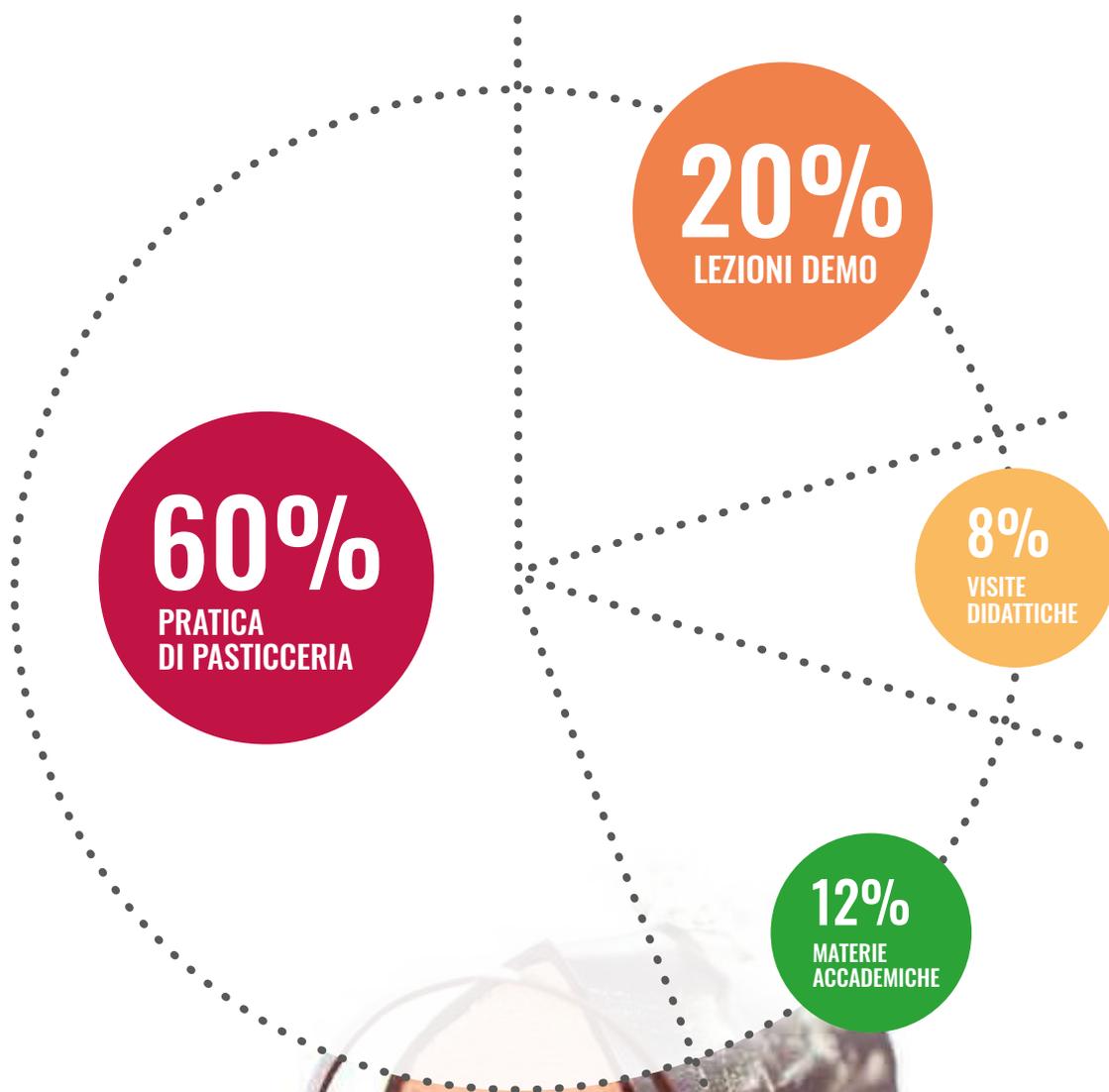


Per frequentare il corso non è richiesta alcuna esperienza: è infatti aperto a tutti ed è volto a fornire una conoscenza approfondita e di alto livello sulla pasticceria italiana con competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro.

Frequentando il corso verranno conseguiti i seguenti certificati

- Certificato IFSE per il Corso di secondo livello di pasticceria Italiana
- Certificato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08
- Certificato delle Associazioni di categoria accreditate
- Certificazione ITA 0039 "Ambasciatore della Cucina Italiana" in difesa della lotta alla contraffazione e tutela del made in Italy

CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA



60%
PRATICA
DI PASTICCERIA

20%
LEZIONI DEMO

8%
VISITE
DIDATTICHE

12%
MATERIE
ACCADEMICHE

STAGE

Gli stage vengono attivati nei migliori laboratori, cioccolaterie, ristoranti e hotel d'Italia. Per ogni studente viene individuato uno stage studiato sulla base delle ambizioni del singolo e sulle sue capacità per offrire un'esperienza di reale valore aggiunto studiata sulle peculiarità del singolo.

IL TUO FUTURO CON IFSE



05
PASTRY CHEF
DIMOSTRATORE



06
MANAGER

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

Completato il percorso formativo con IFSE, grazie alle competenze tecniche e pratiche acquisite, gli studenti possono inserirsi con facilità e in maniera efficace nel mondo del lavoro.

I dati lo dimostrano con oltre il 90% degli studenti con un impiego effettivo in Italia e all'estero entro 5 mesi dal termine dello stage.

IFSE è conosciuta a livello internazionale quale sinonimo di qualità e autorevolezza, non a caso le migliori compagnie alberghiere e ristoranti di tutti il mondo si rivolgono all'istituto per la ricerca di personale formato da inserire a diversi livelli.





JOB PLACEMENT IFSE:

IL LINK TRA SCUOLA E MONDO DEL LAVORO

IFSE supporta i propri studenti all'inserimento lavorativo, accompagnandoli in questa importante fase che segue il periodo di formazione in istituto.

Il servizio IFSE a disposizione degli studenti è il JOB PLACEMENT IFSE, un servizio gratuito, messo a disposizione esclusiva di tutti gli studenti ed ex-studenti IFSE, con tantissime offerte di lavoro selezionate, in Italia e all'estero, per supportarli e creare soprattutto un collegamento diretto tra scuola e mondo del lavoro.

I dati parlano chiaro: a 5 mesi dal termine dello stage il 90% degli studenti ha un impiego effettivo in ambito pasticceria, ristorazione o hotellerie. Molti di questi lavorano anche all'estero in cui la fama di IFSE è riconosciuta e affermata: Italia, Australia, Cina, Corea, Francia, Irlanda, Gran Bretagna, Lituania, Dubai sono solo alcune dei luoghi in cui lavorano gli studenti IFSE.



MODELLO FORMATIVO IFSE:

Il modello fasico di autonomia crescente

IFSE, lavorando da anni nel campo della formazione di alto livello, ha adottato un proprio metodo basato sull'autonomia crescente, strumento innovativo di apprendimento e capace di preparare in maniera efficace e consapevole al mondo del lavoro.

1

Nella prima fase il percorso formativo alterna lezioni dimostrative in aula a lezioni pratiche in postazione individuale, in questo modo gli studenti hanno modo di osservare gli istruttori al lavoro per carpire le tecniche e le modalità di preparazione per poi potersi esercitare in prima persona nella realizzazione delle stesse preparazioni sotto la guida del docente.

OSSERVAZIONE
E PRATICA

2

Proseguendo nel percorso formativo e avendo acquisito maggiori competenze, lo studente inizia quindi a lavorare direttamente in autonomia in postazione individuale replicando passo-passo le preparazioni del docente per la realizzazione di tecniche e preparazioni.

LAVORO IN
AUTONOMIA

3

Lo studente acquisisce quindi ulteriore autonomia che gli permetterà di arrivare al terzo step di formazione in cui lavorerà in gruppo, seguendo le dinamiche di lavoro di un vero e proprio laboratorio.

LAVORO DI
GRUPPO

4

Nell'ultima fase lo studente viene formato su ulteriori dinamiche tipiche dell'attività lavorativa come la gestione delle tempistiche, il lavoro efficace di gruppo, la gestione degli ordini e l'ideazione del concept di un dolce per avvicinarlo il più possibile al mondo del lavoro in maniera preparata e consapevole.

AVVIAMENTO
DEL SINGOLO
STUDENTE
AL MONDO
DEL LAVORO



IL CORPO DOCENTI IFSE:

CHEF FORMATORI DI LUNGA ESPERIENZA E ALTISSIMO LIVELLO

IFSE ha selezionato un corpo docenti di chef di altissimo livello. Si tratta innanzitutto di professionisti di lunga esperienza in ambito internazionale, ma la caratteristica principale che li contraddistingue è la vocazione alla formazione.

Si può essere chef eccellenti, ma non essere in grado di trasmettere le proprie competenze, **per questo IFSE ha scelto docenti che hanno dedicato alla propria vita alla formazione per offrire allo studente un alto livello di formazione efficace.** Ai docenti interni si affiancano professionisti esterni su temi specifici di modo che si possa ampliare il proprio bagaglio culturale imparando dai massimi esponenti a livello nazionale sui vari temi, anch'essi selezionati da IFSE.

Nel tempo, IFSE, ha ospitato una nutrita rosa di Chef Stellati e non, oltre che Pastry Chef di livello internazionale tra cui Campioni del mondo del settore Pasticceria e Panificazione.

Scopri di più sul sito www.ifse.it



ISCRIZIONI E SERVIZI

Il pagamento può essere effettuato:

- in un'unica soluzione
- con acconto del 20% all'iscrizione e saldo ad inizio corso
- rateizzato tramite gli istituti di credito

Il costo comprende:

- Lezioni didattiche
- Esercitazioni pratiche
- Utilizzo attrezzature di ultima generazione
- Messa a disposizione materie prime di altissima qualità
- Giacca IFSE
- Grembiule IFSE
- Cappelli IFSE
- Dispense didattiche
- Quaderno ricettario
- Uscite didattiche (trasporto e pranzo incluso)
- Pranzo Gourmet presso ristorante interno nei giorni di lezione
- Servizio caffetteria / Light break
- Copertura assicurativa in istituto

Per il CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA sono previste: **n. 2 giacche** e **n. 2 grembiuli**

La quota non comprende l'alloggio. Prezzo medio alloggio in camera doppia con servizio di pernottamento e prima colazione € 450,00/mese

Tutti i programmi formativi IFSE prevedono una quota di iscrizione di € 450,00.

AGEVOLAZIONI FINANZIARE PER L'ISCRIZIONE

Grazie all'accordo con importanti istituti bancari, è possibile finanziare l'intero importo del corso con il pagamento in comode rate mensili.



TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**



SOLUZIONE
**EASY
LIFE**



PIOBESI Torinese Camere tipo

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**







OLTRE LA FORMAZIONE

L'esperienza in IFSE potrà essere l'occasione per scoprire le bellezze del Piemonte e le zone limitrofe.

La Reggia di Venaria www.lavenaria.it

Palazzina di Caccia di Stupinigi www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi

Museo egizio www.museoegizio.it

Museo Nazionale del Cinema www.museocimena.it

Museo dell'Automobile www.museoauto.it

Palazzo Reale di Torino www.ilpalazzorealeditorino.it

GAM – Galleria d'Arte Moderna www.gamtorino.it

Mole Antonelliana www.moleantonellianatorino.it

Borgo e Rocca Medievali di Torino www.borgomedievaletorino.it

Juventus Museum / Juventus Stadium www.juventus.com

Museo del Caffè Lavazza www.museo.lavazza.com

Shopping in Via Roma – Torino www.torinoturismo.org

Torino Outlet Village www.torinooutletvillage.com

Bioparco Zoom www.zoomtorino.it

Quadrilatero Romano – La Movidia di Torino www.torinoturino.org

La neve e le Montagne Olimpiche www.turismovialattea.it

Le Langhe e le città del vino www.cittadelvino.com

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromee www.stresa.com

Parco Nazionale delle Cinque Terre www.cinqueterre.it

Alba – Terra del Tartufo www.cittadeltartufo.com

La Valle d'Aosta www.lovevda.it

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping www.turismo.milano.it

Il mare della Riviera Ligure www.rivieraligure.it



La Reggia di Venaria



Mole antonelliana - Torino



Palazzina di caccia - Stupinigi



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco



ENTE ACCREDITATO PRESSO



www.ifse.it