



---

**FORMACIÓN CON EXCELENCIA IFSE**  
**CURSO DE CIENCIAS TECNOLÓGICAS**  
**DE LA PASTELERÍA**







# LA SEDE I.F.S.E.

Una prestigiosa sede que yace al interno del Castillo de Piobesi Torinese

## Una escuela con certificación a la excelencia italiana

El IFSE es la más Prestigiosa Academia Internacional de la Alta Cocina y de Pastelería Italiana. Es una realidad vanguardista, quien en su haber cuenta con el reconocimiento a la Excelencia Italiana conferido por el Secretariado General de la República, además de la acreditación emitida por la Región Piamonte y el reconocimiento por parte del IRSEF. El IFSE además fue seleccionada por la ASACERT, un ente de formación, para formar parte del proyecto ITA0039 que certifica la autenticidad de la cocina italiana en el mundo.

Los laboratorios constituyen el mejor resultado de una síntesis constructiva entre elegancia y funcionalidad. Cuentan con una tecnología de vanguardia y con una acurada selección del mejor mobiliario y de mejores equipos Made in Italy. En los diferentes laboratorios de cocina y de estudio, cada estudiante dispone de un espacio personalizado y de uso exclusivo, garantizándoles así eficiencia y confort a un máximo nivel.





La experiencia didáctica IFSE está enfocada en preparar de manera eficaz y con atención a los requerimientos de la realidad actual en el campo laboral. Toda la preparación de los cursantes está dirigida de la mano de chefs expertos y pasteleros de altísimo nivel profesional y se desarrolla en un ambiente estimulante y rico de pasión, sin duda alguna será una experiencia que dejará una huella importante en cada estudiante, gracias también al calor humano que se imprime en cada experiencia del IFSE.



# EL FUTURO ESTÁ EN TUS MANOS

## En IFSE nacen los mejores pasteleros del mañana

IFSE forma a verdaderos profesionales para el mañana: ofreciéndoles una amplia oferta formativa cónsona con las exigencias actuales del mercado laboral, para tal propósito actualiza de forma continua su plan de estudios adecuándolos a las demandas actuales. Los alumnos, no solo serán formados en las técnicas de pastelería, sino también en el conocimiento de los productos y en los aspectos gestionales con la finalidad de prepararlos como verdaderos profesionales de la pastelería a modo 360°, capaces de acceder en el ámbito profesional de manera eficaz.

Como lo demuestran las estadísticas, **más del 90% de los estudiantes son contratados dentro de los 5 meses posteriores a la culminación de la formación en el IFSE, existe una demanda creciente de estudiantes del IFSE en el sector por parte de restaurantes y pastelerías de alto nivel internacional, creándose así una conexión directa entre la formación y el mundo laboral, que va en beneficio de los estudiantes.**









# NUESTRAS AULAS

En una de las más prestigiosas construcciones del medioevo italiano, a pocos minutos de la ciudad de Turín, en el Piemonte, que fue decretada en el año 2019 como la región más bella del mundo por parte de Lonely Planet, se encuentra en un espacio con mas de 2000 metros cuadrados de construcción con ambientes modernos y laboratorios destinados a la formación.

## AULA PRÁCTICA

Dotada con 16 puestos de trabajo individuales, totalmente equipados permitiéndole a cada estudiante crear su propia receta en total autonomía bajo la guía de los chefs instructores

## AULA MAGNA

Instrumentos tecnológicos a la vanguardia del día con todos los requerimientos necesarios que aseguran una óptima show-working, meeting, conferencias y eventos

## LABORATORIO DE ARTE BLANCA (masas)

Con equipos modernos para las preparaciones pasteleras de laboratorio y de restaurantes: Laminadora para masas, amasadoras, entre otros; además cuenta con mesas de superficies en acero inox y en mármol, que permiten a los estudiantes de realizar las preparaciones que son instruidas por los chefs pasteleros

## COCINA CENTRAL

Techos recubiertos con maderas del año 1600 se combinan de manera ideal a todos los artefactos de última generación creando un ambiente único en su género, sin duda alguna es la cocina de ensueño para cada chef

## AULA SENSORIALE

Cuenta con 16 puestos independientes, dotados de mesas con un diseño único en su género, cajones con copas de cristal para la cata y una fuente luminosa adecuada que permiten la correcta observación del color del vino. Cada uno ha sido proyectado y realizado por los expertos del IFSE

## SALA RISTORANTE INTERACTIVA

Novedad absoluta en el campo de la restauración, dotada de un sistema de comunicación Wireless con la cocina que consiente a los huéspedes de dialogar con los chefs, además cuenta con un mega monitor que ofrece la posibilidad de observar todas las fases de preparación desde la sala

## SALA BAR DIDÁCTICA

Equipamiento profesional y herramientas útiles para la ejercitación dedicada al arte del barismo y de la coctelería. El espacio se complementa con una zona que garantiza una práctica continua como camarero de mesa o barra

## AULA PRÁCTICA Y MEDIA STUDIO

12 puestos de trabajo independientes, totalmente equipados para trabajar autónomamente, un espacio dotado de todas las tecnologías útiles para la realización de un shooting fotográfico además de videos en vivo y directo

## BIBLIOTECA

En una de las salas históricas se hace espacio una biblioteca en la que podrías encontrar miles de volúmenes dedicados al mundo de la gastronomía, así como de otras áreas

## HOSPEDAJE

Diferentes opciones, posibilidad de alojarte a pocos pasos del instituto o también, puedes alojarte en prestigiosos ambientes que se encuentran en el centro de la ciudad de Turín, para todas las opciones son garantizados el máximo confort que responden a las exigencias de cada estudiante

# NUESTRAS INSTALACIONES



AULA PRÁCTICA



LABORATORIO DE MASAS



AULA MAGNA





AULA SENSORIAL PARA DEGUSTACIONES



SALA RISTORANTE INTERATTIVA



COCINA CENTRAL



SALA-BAR DIDÁCTICA



AULA PRÁCTICA Y MEDIA ESTUDIO



BIBLIOTECA



# CURSO PROFESIONAL DE ALTA PASTELERIA

La formación IFSE es muy completa y te permitirá comenzar tu carrera en el mundo de la pastelería como todo un profesional. Todo el programa de capacitación ha sido estudiado y configurado para formar a verdaderos profesionales en el mundo de la pastelería, asegurándote un futuro laboral prometedor.

¡Fórmate como un pastelero profesional! Empieza desde cero, el curso está abierto a todos aquellos que deseen desarrollarse como verdaderos pasteleros, no necesitaras tener conocimientos previos en la materia, toda la formación cuenta con una duración de 14 semanas la cual inicia desde las bases de la pastelería.











# CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS DE LA PASTELERÍA

4 meses al interior de la Institución

La Formación Profesional engloba un conjunto de enseñanzas dedicadas al mundo de la pastelería, partiendo desde las bases hasta la adquisición de competencias técnicas de altísimo nivel, proporcionando una formación polivalente que permita adaptarse a los continuos cambios del mercado laboral.

1

## DURACIÓN

4 meses al interior de la institución + 4 meses de prácticas formativas (sólo para quienes hayan alcanzado una puntuación superior a los 70/100)

2

## FRECUENCIA

LUN-VIE | Full time

3

## PROGRAMA DE ESTUDIO

- Curso de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos
- Estudio de los ingredientes y manejo de materias primas
- Cultura de la pastelería italiana
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Primeros conocimientos de la Enología
- Técnicas de segundo nivel
- Chocolatería
- Heladería
- Técnicas de pastelería para restaurantes
- Recetas creativas
- Elaboración de dulces típicos
- Bollería
- Diseño pastelero
- Levaduras
- Intolerancias alimenticias
- Panadería
- Concepción de un postre
- Maridaje, comida y vino
- Nutrición
- Visitas educativas \*
- Pasantías

4

## PRUEBA FINAL


Examen teórico  
Examen técnico  
Examen práctico

5

## CERTIFICACIÓN

- Certificado IFSE de participación al CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS DE LA PASTELERÍA
- Certificado de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos
- Certificación conforme al Decreto Legislativo 81/08
- Certificación de la Asociación de Categoría Acreditada
- Certificación ITA 0039 "como Embajador de la Cocina Italiana" en la defensa y lucha contra la falsificación y protección 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 white chef's 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.

Las estadísticas demuestran que más del 90% de los estudiantes encuentran una plaza de trabajo en Italia o en el exterior dentro de los 5 meses posteriores a la finalización las pasantías





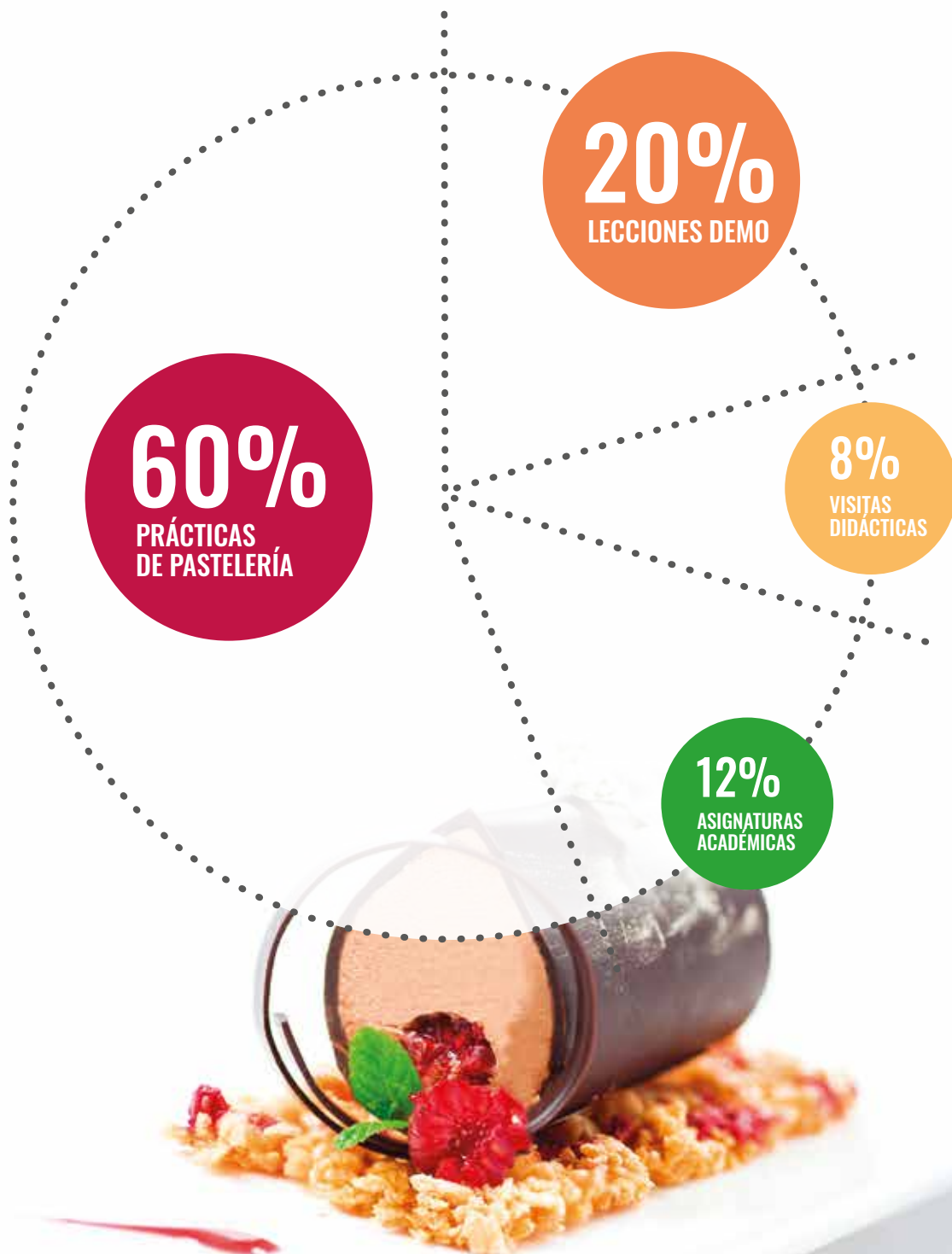


Para frecuentar el curso no se requiere experiencia previa: de hecho, está abierto a todos aquellos que deseen formarse o adquirir un conocimiento más profundo y de alto nivel en el mundo de la pastelería italiana, en el que desarrollarás habilidades claves que te cualificarán para acceder a un sector en constante crecimiento y lleno de oportunidades.

Con la participación al curso obtendrás los siguientes certificados:

- Certificado emitido por el IFSE de pastelería italiana nivel avanzado
- Curso y de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos
- Certificación conforme al Decreto Legislativo 81/08
- Certificación de la Asociación de Categoría Acreditada
- Certificación ITA 0039 “como Embajador de la Cocina Italiana” en la defensa y lucha contra la falsificación y protección del Made in Italy.

# CURSO DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS DE LA PASTELERÍA





# PASANTÍAS

Las prácticas formativas se desarrollan en los mejores restaurantes y hoteles de Italia. Para cada estudiante viene identificada de acuerdo a sus ambiciones y a sus capacidades, una plaza en la cual puedan ejecutar sus pasantías, ofreciéndoles así una experiencia satisfactoria porque ha sido estudiada en base a las particularidades de cada alumno.

TU FUTURO CON IFSE

**01**  
PASTELERO  
PROFESIONAL

.....



**02**  
RESPOSTERO

.....



**03**  
MAESTRO  
CHOCOLATERO

.....



**04**  
CONSULTOR

.....



**05**  
CHEF  
DEMOSTRADOR .....



..... **06**  
GERENTE

## OPORTUNIDAD EN EL MUNDO LABORAL

Una vez se haya completado toda la formación con el IFSE, gracias a las competencias técnicas y a las prácticas adquiridas, los estudiantes pueden ingresar con facilidad y de manera eficaz en el mundo laboral.

**Las estadísticas revelan que más del 90% de los estudiantes obtienen un puesto de trabajo en Italia o en el exterior dentro de los 5 meses posteriores a la culminación de las pasantías.**

El IFSE es una institución académica pionera y referente en la gastronomía a nivel mundial, goza de gran reconocimiento como sinónimo de calidad, es por eso que las mejores compañías hoteleras y restaurantes en todo el mundo acuden al instituto para la búsqueda de personal capacitado y colocarlos de acuerdo a los requerimientos del momento.









# OPORTUNIDAD DE EMPLEO CON IFSE:

## EL VINCULO ENTRE LA ESCUELA Y EL MUNDO LABORAL

EL IFSE soporta a sus estudiantes en la inserción al mundo laboral, acompañándolos en esta fase tan importante que continua después de su capacitación en el instituto.

El IFSE ofrece de forma gratuita una ayuda para la COLOCACIÓN DE EMPLEO, un servicio que brinda exclusivamente a sus alumnos y exalumnos, con muchas ofertas de trabajo que vienen seleccionadas tanto en Italia, así como también en el exterior para apoyarlos y crear un nexo directo entre la escuela y el mundo laboral.

Las estadísticas hablan por sí solas: 5 meses después de la culminación de las pasantías, el 90% de los estudiantes obtienen un empleo en el ámbito de la pastelería, de la restauración o del hotelaría. Muchos de ellos trabajan también en el exterior en el cual la fama del IFSE es reconocida y confirmada: Italia, Australia, China, Corea, Francia, Irlanda, Gran Bretaña, Lituania y Dubái, son algunos de los lugares en los que se hacen presentes los estudiantes del IFSE.





# PROGRAMA DE FORMACIÓN IFSE

El IFSE, cuenta con muchos años de experiencia en la formación de alto nivel, la misma los ha llevado a adoptar su propia metodología “aprender haciendo” que se basa en una autonomía creciente por parte del estudiante, un instrumento innovativo de aprendizaje capaz de prepararlos de manera eficaz proporcionando una formación polivalente que permita adaptarse a los continuos cambios del mercado laboral.

# 1

La primera fase la capacitación está compuesta por lecciones que se alternan entre demostración en el aula y lecciones prácticas en puestos individuales, de este modo los estudiantes tienen la posibilidad de observar al instructor mientras realiza las preparaciones para poder comprender la forma en la cual vienen ejecutadas las técnicas y la modalidad de las mismas, para después poder ejercitar en primera persona la realización de sus propias preparaciones, siempre bajo la guía del docente.

OBSERVACIÓN  
Y PRÁCTICA

# 2

A lo largo de la formación, cuando el estudiante haya las habilidades suficientes, iniciará a ejecutar los trabajos en completa autonomía, para ello tienen a disposición puestos de trabajos individuales que les permiten ir replicando paso a paso cada una de las preparaciones del docente para la realización de técnicas y preparaciones.

LABORO  
AUTÓNOMO

# 3

El alumno, a través del trabajo en equipo adquiere una mayor competencia que le permitirá alcanzar el tercer escalón formativo, en el que se trabajará en grupo, siguiendo la dinámica de trabajo de un laboratorio real.

TRABAJO  
EN EQUIPO

# 4

En la última fase, el alumno viene formado en base a las dinámicas típicas del desempeño de la actividad laboral como: la gestión del tiempo, la eficacia del trabajo en escuadra, la gestión de las órdenes de compra de materiales y la concepción de un postre, todo un compendio cuyo objetivo es el de acercarse lo más posible al mundo laboral de manera calificada y consciente.

PREPARACIÓN DEL  
ALUMNO AL MUNDO  
LABORAL





# CUERPO DOCENTE IFSE

## CHEFS FORMADORES CON LARGA EXPERIENCIA Y DE ALTÍSIMO NIVEL

IFSE ha constituido su cuerpo docente seleccionado chefs de altísimo nivel profesional, todos con una larga experiencia en el ámbito internacional y cuya característica principal además de diferenciadora es su vocación por la formación.

No basta ser un excelente chef si no se tienen las habilidades para transmitir, es por ello que IFSE ha elegido profesores que han dedicado gran parte de su vida a la instrucción garantizando de esa forma a todos sus alumnos un alto nivel de formación eficaz. Los docentes internos cuentan a su vez con el apoyo de profesionales externos, especializados en temas específicos que ampliarán la formación cultural aprendiendo de la mano de los principales exponentes nacionales en los diversos temas de interés, también seleccionados por el IFSE.

A lo largo del tiempo IFSE ha acogido un nutrido grupo de chefs, algunos de ellos con Estrellas Michelin en su haber, así como también a chefs pasteleros que gozan de reconocimiento internacional, incluidos campeones mundiales en el sector de la pastelería y la panadería.

Para saber más visita la web: [www.ifse.it](http://www.ifse.it)





# INSCRIPCIONES Y SERVICIOS

## Modalidades de pago:

- abono en un único pago
- con una inicial del 20% al momento de la inscripción y el saldo al inicio del curso
- pagado a plazos a través de entidades financieras

## El costo incluye:

- Lecciones educativas
- Ejercicios prácticos
- Uso de equipos de alta tecnología
- Provisión de materias primas de altísima calidad
- Filipina IFSE \*
- Delantal IFSE\*
- Gorro IFSE
- Libro de textos
- Folletos didácticos
- Cuaderno de recetas
- Visitas didácticas con transporte y almuerzo incluidos
- Almuerzos gourmet en el restaurante interno durante los días de las lecciones
- Servicio de cafetería/ light break
- Cobertura de seguros en el instituto

\*Para el CURSO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS DE LA PASTELERÍA son previstas 2 filipinas y 2 delantales. La tarifa no incluye alojamiento. El precio promedio por alojamiento en una habitación doble con desayuno incluido es de € 450,00 /mes

Para acceder a cualquiera de los cursos en IFSE es prevista una inscripción de € 450,00.

## FACILIDADES DE FINANCIACIÓN

Gracias a acuerdos con importantes institutos bancarios, es posible financiar el importe completo del costo del curso con pagos divididos en cómodas cuotas mensuales.



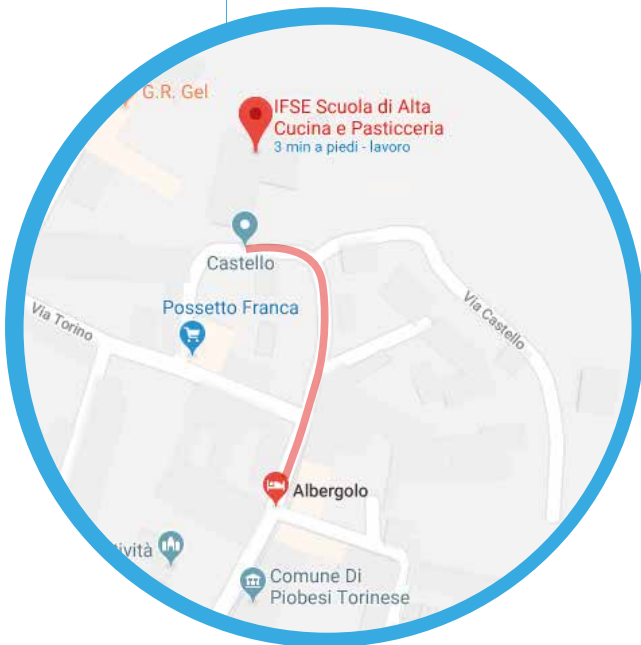


# ALOJAMIENTOS PARA ESTUDIANTES

IFSE dispone de soluciones de alojamiento a pocos metros de la escuela, con diferentes tipologías que son capaces de satisfacer las necesidades de todos los alumnos.

Existe la posibilidad de alojarse solo en una habitación doble o compartirla con otro alumno del curso, o para los más exigentes, en habitaciones individuales.

Alternativamente, para aquellos que quieran tener una experiencia diferente, es posible alojarse en el centro de Turín, en donde podrás aprovechar y descubrir todos los atractivos de esta gran ciudad.



**SOLUCIÓN  
EASY LIFE**

**3 min** a pie  
PIOBESI TORINESE



**SOLUCIÓN  
CITY LIFE**

**25 min** in automóvil  
TORINO Centro histórico

TORINO  
Habitación tipo

SOLUCIÓN  
**CITY  
LIFE**



SOLUCIÓN  
**EASY  
LIFE**



PIOBESI Torinese Habitación tipo

TORINO  
Habitación tipo

SOLUCIÓN  
**CITY  
LIFE**













# INFORMACIÓN DE INTERÉS

La experiencia en el IFSE puede ser la ocasión perfecta para descubrir las bellezas que ofrece el Piemonte y sus zonas limítrofes.

La Reggia di Venaria [www.lavenaria.it](http://www.lavenaria.it)

Palazzina di Caccia di Stupinigi [www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi](http://www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi)

Museo Egizio [www.museoegizio.it](http://www.museoegizio.it)

Museo Nazionale del Cinema [www.museocimena.it](http://www.museocimena.it)

Museo dell'Automobile [www.museoauto.it](http://www.museoauto.it)

Palazzo Reale di Torino [www.ilpalazzorealeditorino.it](http://www.ilpalazzorealeditorino.it)

GAM – Galleria d'Arte Moderna [www.gamtorino.it](http://www.gamtorino.it)

Mole Antonelliana [www.moleantonellianatorino.it](http://www.moleantonellianatorino.it)

Borgo e Rocca Medievali di Torino [www.borgomedievaletorino.it](http://www.borgomedievaletorino.it)

Juventus Museum / Juventus Stadium [www.juventus.com](http://www.juventus.com)

Museo del Caffè Lavazza [www.museo.lavazza.com](http://www.museo.lavazza.com)

Shopping in Via Roma – Torino [www.torinoturismo.org](http://www.torinoturismo.org)

Torino Outlet Village [www.torinooutletvillage.com](http://www.torinooutletvillage.com)

Bioparco Zoom [www.zoomtorino.it](http://www.zoomtorino.it)

Quadrilatero Romano – La Moviada di Torino [www.torinoturino.org](http://www.torinoturino.org)

La neve e le Montagne Olimpiche [www.turismovialattea.it](http://www.turismovialattea.it)

Le Langhe e le città del vino [www.cittadelvino.com](http://www.cittadelvino.com)

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromeo [www.stresa.com](http://www.stresa.com)

Parco Nazionale delle Cinque Terre [www.cinqueterre.it/](http://www.cinqueterre.it/)

Alba – Terra del Tartufo [www.cittadeltartufo.com](http://www.cittadeltartufo.com)

La Valle d'Aosta [www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping [www.turismo.milano.it](http://www.turismo.milano.it)

Il mare della Riviera Ligure [www.rivieraligure.it](http://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 acreditado por



[www.ifse.it](http://www.ifse.it)