



## LA FORMAZIONE D'ECCELLENZA IFSE

- CORSO SUPERIORE DI ALTA CUCINA ITALIANA

# L'ACCADEMIA CERTIFICATA ECCELLENZA ITALIANA

IFSE è la più prestigiosa **Accademia Internazionale di Alta Cucina e Pasticceria Italiana**. Un'istituzione all'avanguardia, unica in Italia a vantare il riconoscimento di **Eccellenza Italiana** conferito al Segretariato Generale della Repubblica, oltre al **WorldChefs Recognition of Quality Culinary Education**, uno dei più importanti riconoscimenti nel settore della formazione gastronomica. IFSE è inoltre **accreditata dalla Regione Piemonte** e **riconosciuta dall'IRSEF**. È stata infine selezionata da **ASACERT** come ente formatore per il progetto **ITA0039**, che certifica l'autenticità della cucina italiana nel mondo. A questi prestigiosi traguardi si è aggiunto anche il patrocinio ufficiale della **Federazione Italiana Cuochi**, un ulteriore e importantissimo riconoscimento che, dopo la fattiva collaborazione con l'**Associazione Provinciale Cuochi della Mole** e l'**Unione Regionale Cuochi Piemontesi**, certifica la valenza dei nostri corsi e testimonia l'impegno costante che la nostra Accademia dedica alla formazione di eccellenza.





## LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

I percorsi formativi IFSE preparano in modo efficace e mirato all'ingresso nel mondo del lavoro. Gli studenti sono seguiti **da chef formatori di altissimo livello**, in un ambiente stimolante e ricco di passione, capace di lasciare un'impronta profonda in ognuno di loro, anche grazie al forte **valore umano** che caratterizza l'esperienza IFSE. Gli studenti sono formati sulle tecniche, ma anche sulla conoscenza dei prodotti e sugli aspetti gestionali, al fine di **creare veri professionisti della ristorazione a 360°**, capaci di inserirsi in maniera efficace nella ristorazione professionale.

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



# IL CASTELLO

Oltre 900 metri quadrati di laboratori e ambienti moderni dedicati alla formazione in uno dei più affascinanti e prestigiosi edifici medievali italiani, a pochi minuti da Torino, in Piemonte, eletta la regione più bella del mondo da Lonely Planet nel 2019, e area ricca di siti riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.



## AULA PRATICA

16 postazioni di lavoro individuali, totalmente attrezzate, per lavorare e creare la propria ricetta in autonomia sotto la guida degli chef istruttori. Banchi di lavoro in acciaio in cui ogni studente ha a disposizione un monitor, che ripropone quanto ripreso da un sistema di telecamere posizionato sul piano di lavoro dello chef.



## LABORATORIO DI PASTICCERIA E ARTE BIANCA

12 postazioni di lavoro individuali, sofisticate attrezzature per la preparazione di prodotti da laboratorio e da ristorazione. Sfogliatrici, impastatrici e altre attrezzature, oltre ad ampi banconi in acciaio inox e marmo, permettono agli studenti di realizzare le preparazioni illustrate dagli chef pasticceri.



## AULA SENSORIALE

Dotata di 16 postazioni singole, ognuna delle quali fornita di banco e cassetteria con bicchieri da degustazione, progettate e realizzate dagli esperti I.F.S.E. Questo design unico garantisce un'esperienza di degustazione ottimale per vini, olio extravergine di oliva, aceto balsamico, cioccolato e molto altro.



## AULA MAGNA

Strumenti tecnologici all'avanguardia con tutte le dotazioni necessarie per show-cooking, demo-class, meeting, conferenze ed eventi. Tramite un maxi schermo, la platea presente in aula può assistere alla lezione senza perdere alcun dettaglio delle preparazioni svolte, grazie al sistema di telecamere sul piano di lavoro che ripropone quanto ripreso sul monitor.





### LABORATORIO DI PASTICCERIA

Il corso di Scienze e Tecnologie della Pasticceria si avvale anche di questo laboratorio, che dispone di attrezzature all'avanguardia e dodici postazioni di lavoro, ciascuna dotata di un piano cottura, permettendo una maggiore varietà di preparazioni, anche alla presenza di abbattitori, forni e macchinari di ultima generazione.



### LABORATORIO SPERIMENTALE

12 postazioni individuali completamente attrezzate, affiancate da sistemi di cottura all'avanguardia e di ultima generazione. L'aula consente attività sperimentali sia di gruppo che individuali, permettendo agli studenti di testare ricette, prodotti, attrezzature e altri elementi.



### CUCINA CENTRALE

Il soffitto in legno del XVII secolo perfettamente si integra con macchinari di ultima generazione, creando un ambiente unico. La cucina dei sogni di ogni chef: aula protagonista di prove alla carta, esercitazioni in cucina ed altre attività, incluso il pranzo.



### SALA RISTORANTE INTERATTIVA

Novità assoluta nel campo della ristorazione: la sala è dotata di un sistema di comunicazione wireless che consente agli ospiti di dialogare direttamente con gli chef in cucina. Uno schermo offre inoltre la possibilità di seguire tutte le fasi di preparazione dei piatti.



### BUVETTE

Un'ala del castello molto prestigiosa, perché interamente affrescata, dove i nostri studenti ed ospiti possono rilassarsi in un luogo di grande fascino, e degustare insieme a un buon caffè le preparazioni realizzate durante le lezioni all'interno dei nostri laboratori.

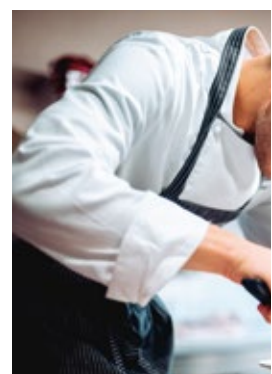


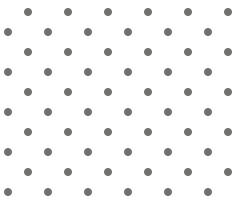
### BIBLIOTECA

La splendida biblioteca offre l'accesso a migliaia di volumi dedicati all'enogastronomia, alla saggistica, alla storia dei sapori del territorio e non, in italiano e in inglese. È un luogo che aggiunge valore al nostro Istituto e arricchisce il percorso accademico degli studenti.

# UN'ESPERIENZA DI VITA INDIMENTICABILE

L'Accademia IFSE forma professionisti della cucina e della pasticceria attraverso un percorso d'eccellenza. Sotto la guida di chef esperti e in un contesto stimolante ed internazionale, la crescita personale si intreccia con quella professionale. Vivere e studiare in IFSE significa immergersi nella vera cucina e cultura italiana, trasformando passione e talento in competenza, e vivendo un'esperienza indimenticabile.





*Tra eccellenza italiana ed atmosfera internazionale: molto più di un corso!*



*“Ogni grande chef è prima di tutto un sognatore: l’immaginazione apre la strada, il coraggio la percorre.”*

# CORSO SUPERIORE DI ALTA CUCINA ITALIANA

Il percorso formativo IFSE dedicato all'Alta Cucina Italiana offre una formazione d'eccellenza, riconosciuta a livello internazionale, che forma professionisti pronti a distinguersi e ad inserirsi facilmente nelle cucine dei più rinomati ristoranti italiani e stranieri.



# PERCORSO FORMATIVO DI ALTA CUCINA

10 MESI  
Corso + Stage

Il Corso Superiore di Alta Cucina Italiana è il più autorevole e aggiornato percorso formativo in Italia dedicato al mondo della cucina di alto livello. Un'alta specializzazione professionale con competenze riconosciute a livello internazionale utili ad inserirsi con facilità nelle cucine dei migliori ristoranti in Italia e all'estero.

1

## DURATA & FREQUENZA

- 5 mesi di corso in accademia + possibilità di proseguire con fino a 5 mesi di stage.
- Impegno full time, 5 giorni a settimana.

3

## VERIFICA FINALE

Esame finale suddiviso in:

- Prova teorica
- Prova tecnica
- Prova pratica

2

## PIANO DIDATTICO

Il programma comprende:

- HACCP e sicurezza sul lavoro
- Ingredientistica e materie prime
- Cultura della Cucina Italiana
- Nutrizione
- Tecnica pratica sui tagli
- Le preparazioni di base
- Le tecniche di cottura di base
- Ricette di primo livello
- Avvicinamento all'olio e al vino
- Avvicinamento al caffè
- Nuove tecniche di cottura
- Preparazioni di secondo livello
- Ricette creative
- Food Design
- Food Cost
- Simulazione servizio ristorante
- L'ideazione dei piatti
- Pasticceria da ristorazione
- Abbinamento cibo-vino
- Abbinamento cibo-olio
- Abbinamento cibo-caffè
- Comunicazione nella ristorazione
- Visite didattiche

4

## ATTESTATI

Certificato IFSE "Cuoco Professionista di Cucina Italiana" - Corso Superiore di Alta Cucina Italiana, con valenza internazionale.

Riconoscimenti:

- Eccellenza Italiana
- WorldChefs Recognition of Quality Culinary Education
- ITA0039 "Ambasciatore della Cucina Italiana" in difesa della lotta alla contraffazione e tutela del Made in Italy

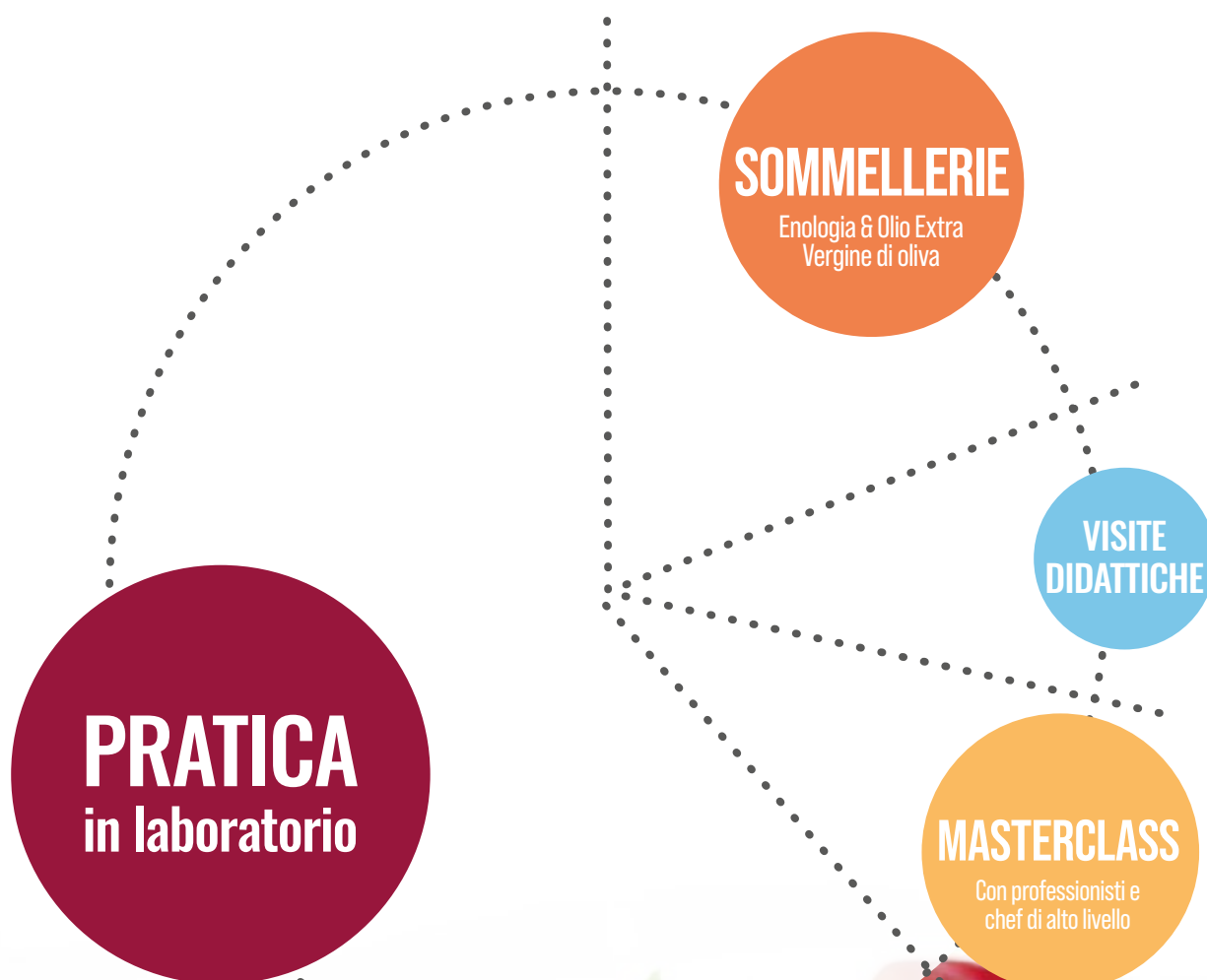
Patrocinato da:

- Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi Piemontesi e Associazione Provinciale Cuochi della Mole

Certificato HACCP

Attestato ai sensi dell'art. 37 comm 1 e 3, del D.lgs 81/08 correttivo D.lgs 106/09 e Acc. Stato-Regioni del 21 dicembre 2011.

# CORSO SUPERIORE DI ALTA CUCINA ITALIANA





CONSULENTE . . . .



.  
. .  
. . .

MANAGER



. . . . CHEF O PASTRY CHEF  
DIMOSTRATORE





# JOB PLACEMENT IFSE

## IL COLLEGAMENTO 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 **JOB PLACEMENT IFSE** è un servizio gratuito, messo a disposizione esclusiva di tutti gli studenti ed ex-studenti dell'Accademia IFSE, e prevede la condivisione di 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 ristorazione o hotellerie.

Molti di loro lavorano anche all'estero, dove il prestigio di IFSE è ampiamente riconosciuto e apprezzato. Italia, Australia, Cina, Corea, Francia, Irlanda, Regno Unito e Lituania e Stati Uniti sono solo alcune delle nazioni in cui gli studenti IFSE hanno intrapreso con successo la loro carriera.



# ISCRIZIONE E SERVIZI

## IL COSTO COMPRENDE:

- Lezioni teoriche
- Esercitazioni pratiche
- Utilizzo di attrezzature di ultima generazione
- Materie prime di altissima qualità messe a disposizione per tutte le lezioni dei corsi
- Uniforme IFSE
- Dispense didattiche
- Quaderno IFSE
- Uscite didattiche (inclusi trasporto e pranzo)
- Pranzo Gourmet presso il ristorante interno nei giorni di lezione
- Servizio caffetteria / light break
- Copertura assicurativa all'interno e all'esterno dell'istituto, e per il periodo di stage formativo (copertura INAIL inclusa)

## AGEVOLAZIONI FINANZIARE PER L'ISCRIZIONE

Scopri di più su [www.ifse.it](http://www.ifse.it) o contattaci direttamente:

Telefono: 011 965 0447

E-Mail: [iscrizioni@ifse.it](mailto:iscrizioni@ifse.it)

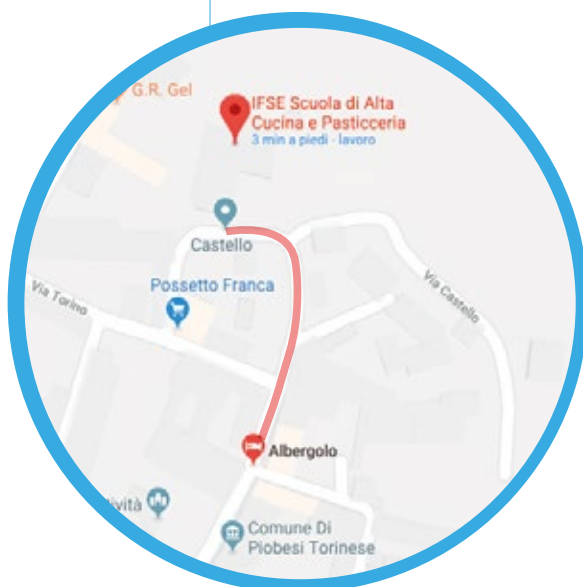
.....



# ALLOGGI PER STUDENTI

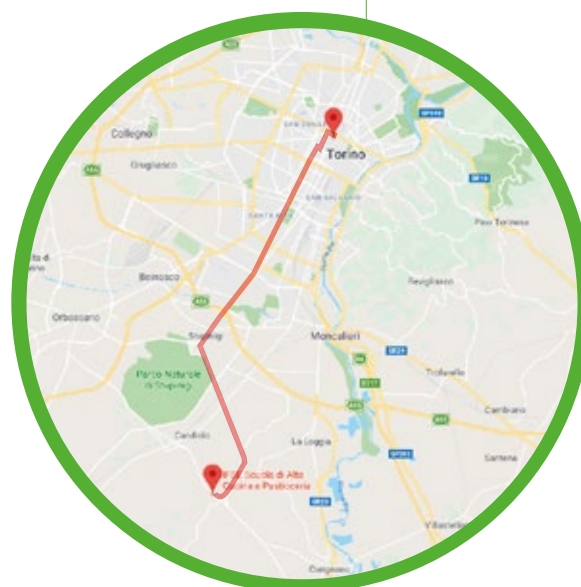
IFSE dispone di soluzioni alloggiative di vario tipo, situate a pochi metri dalla scuola, pensate per rispondere alle diverse esigenze degli studenti, con la possibilità di scegliere tra camera singola, doppia o tripla.

In alternativa, è possibile alloggiare nel centro di Torino, per chi desidera vivere un'esperienza diversa e scoprire le bellezze di una grande città.



SOLUZIONE  
**EASY LIFE**

**3 minuti** a piedi  
DALL'ACCADEMIA



SOLUZIONE  
**CITY LIFE**

**25 minuti** in auto  
TORINO Centro storico





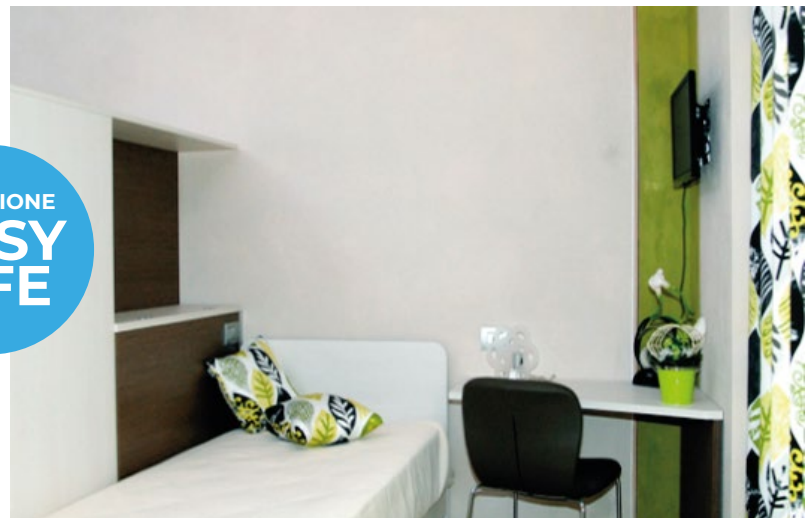
© Piero Ottaviano

SOLUZIONE  
**CITY  
LIFE**

TORINO  
Camera tipo



SOLUZIONE  
**EASY  
LIFE**



Camere tipo a 3 minuti dall'Accademia

TORINO  
Camera tipo

SOLUZIONE  
**CITY  
LIFE**



© Piero Ottaviano

# 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](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.museocinema.it](http://www.museocinema.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 Borromee [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)





Reggia di Venaria | Picture by Ivan Bertolazzi on Pexels



Mole antonelliana - Torino | Picture by Ariadne Barroso on Pexels



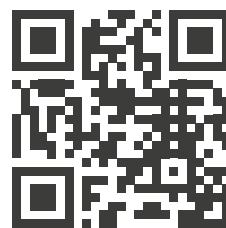
Palazzina di Caccia - Stupinigi | Picture by Guido Cancelli on Pexels



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia | Picture by Chait Goli on Pexels



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco | Picture by Kelly on Pexels



Visita il nostro sito [ifse.it](http://ifse.it)



PATROCINATO DA



ENTE ACCREDITATO PRESSO



Sede Legale: Via Alfieri, 6 - Torino | Sede Operativa: P.zza V. Veneto, 7 - Piobesi Torinese (TO) | P.IVA. 09398090010

PEC: [info@pec.ifse.it](mailto:info@pec.ifse.it) | [iscrizioni@ifse.it](mailto:iscrizioni@ifse.it) | +39 011 96 50 447