

*Un metodo didattico innovativo, uno staff qualificato e collaborazioni prestigiose. Corsi professionali "fast format" per lanciare subito i diplomati nel mondo del lavoro*

## ACCADEMIA ITALIANA CHEF: dove nascono i MASTER CHEF di domani

**V**alorizzare la creazione del gusto in quanto orgoglio nazionale, formando i migliori professionisti della ristorazione nell'ottica di una crescita della competitività internazionale del nostro Paese.

Questi sono gli obiettivi, e questa è la filosofia, di Accademia Italiana Chef, agenzia di formazione professionale accreditata presso la Regione Toscana e con i corsi certificati UNI ISO 29990, che oggi, nell'ambito delle sue quattro sedi (all'originario polo di Empoli, vicino a

Firenze, si aggiungono le "filiali" di Milano, Bologna e Roma), è un punto di riferimento fondamentale per chiunque voglia diventare professionista nel campo della ristorazione e del catering.

Al centro, un metodo educativo all'avanguardia, che Accademia Italiana Chef ha sviluppato tenendo conto delle caratteristiche di un settore in mutamento. Pochi dati significativi: da qui al 2020 crescerà a dismisura, in tutto il mondo, la richiesta di professionisti della ristorazione di cultura italiana, e già ora, in Europa come negli Stati Uniti, la domanda di chef, cuochi e

pasticceri italiani preparati supera di gran lunga l'offerta. Eppure, in Italia l'arte della ristorazione non viene valorizzata come dovrebbe nella sua connotazione reale: un'eccellenza che tutto il mondo ci invidia. La creazione di nuovi professionisti in questo campo è fondamentale per lo sviluppo di molti settori dell'economia del bel paese. Da questa realtà nasce la proposta di Accademia Italiana Chef, con la sua ben strutturata offerta di corsi professionali per futuri chef, cuochi, pasticceri e pizzaioli, all'interno dei quali non si insegnano semplici "ricette", ma si forniscono le basi e i segreti della ristorazione professionale per creare infiniti accostamenti di gusto. Un "fast format" - tutte le basi e nessun dato superfluo - concentrato soprattutto sulla praticità. Corso di Chef a parte, per tutti gli altri l'unico requisito richiesto è "la passione": un mese e mezzo di lezioni

### Simone Falcini: l'esperienza e la passione di un maestro della cucina

Il direttore didattico dell'Accademia è colui che ne coordina tutti i corsi, che supervisiona gli istruttori e accompagna gli studenti trasmettendo loro la propria esperienza nell'arte culinaria, in campo organizzativo e pratico. Un ruolo chiave, insomma, attualmente ricoperto in maniera eccellente dal Master Chef Simone Falcini, un maestro dell'alta cucina a livello internazionale che si è aggiudicato numerosi riconoscimenti (è stato insignito del "Toque Blanche d'Honneur" e per tre anni ha conquistato la prestigiosa "Stella della Ristorazione"). Falcini è presidente per la Toscana dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, delegato della Federazione Italiana Pasticceri e mastro cioccolatiere.



teorico-pratiche svolte nelle sedi dell'accademia e curate da istruttori qualificati, con un programma dettagliato ed efficace, e dando agli studenti la possibilità di testare fin da subito le proprie capacità, applicando le nuove tecniche e confrontandosi con le dinamiche della professionalità. Il percorso formativo continua con le circa 300 ore di stage in ristoranti selezionati - qui gli studenti possono perfezionarsi nell'attività pratica affiancati dall'executive chef - e si conclude con gli esami teorico-pratici necessari per ottenere il diploma.

Il passaggio al mondo del lavoro, poi, è pressoché immediato: l'80% di coloro che frequentano i corsi dell'Accademia risulta occupato entro due mesi dal diploma. I neodiplomati, inoltre, possono entrare di diritto a far parte dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani e della Federazione Italiana Pasticceri, enti prestigiosi con cui l'Accademia collabora.

I corsi di Accademia Italiana Chef partono in ogni periodo dell'anno. Nella sede di Milano (in via Adige 9, tel. 347 4834149, milano@accademiaitalianachef.com),

per esempio, il 20 giugno prossimo inizierà il corso di pasticceria professionista: un'opportunità da prendere al volo, per trasformare la propria passione in professione e dare una svolta al proprio futuro. Per ogni altra informazione su Accademia Italiana Chef vi invitiamo a visitare il sito [www.accademiaitalianachef.com](http://www.accademiaitalianachef.com) e la pagina Facebook [www.facebook.com/corsodicuoco](http://www.facebook.com/corsodicuoco).

