

ItalianChef cooking school

PRESENTA

CALENDARIO CORSI FORMAZIONE

APRILE | GIUGNO 2015



ITALIAN CHEF COOKING SCHOOL

è un progetto di **Gianluca Aresu e Giuseppe Falanga**

www.italianchef.info

In collaborazione con: Arclinea Design Cooking School **Arclinea**

Si ringraziano: Art Chef | AEG | Dornbracht | Electrolux | Lindt | Pasticceria Piemontese | Selmi | Silikomart



Gianluca Aresu

Maître chocolatier e patissier Lindt per l'Italia, è specializzato nella lavorazione del cioccolato artistico. Formatosi all'Istituto Etoile, ha lavorato con i migliori chef e maestri pasticceri del mondo. Oggi è consulente, dirige corsi di pasticceria e cioccolateria presso diverse scuole, partecipa a trasmissioni televisive ed è autore di numerose pubblicazioni.



Giuseppe Falanga

Executive Chef di cucina, Giuseppe Falanga si è formato all'Istituto Etoile, di cui è stato direttore corsi. Dopo diverse esperienze esterne e riconosciute consulenze per aziende e catene alberghiere, tra cui Merriot, Hilton e Boscolo, oggi è uno dei maggiori consulenti del settore in Italia, esperto dei nuovi sistemi di tecnologie di cottura.


Italian Chef Cooking School offre eccellenti percorsi formativi e servizi diversificati, destinati sia a chi intende diventare futuro professionista del settore che agli amatori. Chef provenienti da accreditate accademie culinarie vi accompagneranno in un'esperienza formativa unica di altissimo livello. A chi sceglie di entrare nella nostra scuola promettiamo di trasmettere tutte le nostre competenze e contemporaneamente di vivere un'esperienza indimenticabile: una full immersion che, passando attraverso la competenza, il confronto, la conoscenza, sarà allietata dalla convivialità, dallo spirito di gruppo e dalla passione per il nostro lavoro.

LA PROPOSTA

- ☛ **CORSI PER AMATORI** di cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione
- ☛ **CORSI PROFESSIONALI** di cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione
- ☛ **SPECIAL GUEST DAYS**
- ☛ **A PRANZO CON LO CHEF**
- ☛ **CORSI PER BAMBINI**
- ☛ **A CENA CON LO CHEF**
- ☛ **TEAM BUILDING**
- ☛ **EVENTI TEMATICI**
- ☛ **WEDDING & CATERING**

GALLERY EVENTI



Seguici su 

CORSI PER AMATORI



CUCINA (1gg)

Vegano e vegetariano

lezione con degustazione

Aperitivi, antipasti e finger food

lezione con degustazione

Primi piatti estivi

lezione con degustazione



PASTICCERIA (1gg)

Tutto sul cioccolato

lezione con degustazione



PIZZERIA E PANIFICAZIONE (1o 2gg)

Pane, impasti, pizze, focacce

lezione con degustazione

CORSI BASE WEEKEND PER AMATORI



CUCINA

Corso base weekend 40 ore

10 giorni (calendario fisso, sempre di sabato e/o domenica) | h 14.00-18.00



PASTICCERIA

Corso base weekend 40 ore

10 giorni (calendario fisso, sempre di sabato e/o domenica) | h 14.00-18.00

CORSI PER FUTURI PROFESSIONISTI



CUCINA

Corso 420 ore + 5 mesi stage facoltativo

dal lunedì al venerdì 7 ore /gg



PASTICCERIA

Corso 420 ore + 5 mesi stage facoltativo

dal lunedì al venerdì 7 ore /gg



PIZZERIA E PANIFICAZIONE

Corso 40 ore + 40 ore stage facoltativo

dal lunedì al venerdì 8 ore /gg

Corso 160 ore + 160 ore stage facoltativo

dal lunedì al venerdì 8 ore /gg

SPECIAL GUEST DAYS

- 👤 **17-18-19 aprile 2015** | GUILLAUME MABILLEAU
"Pasticceria francese in evoluzione"
- 👤 **16 maggio 2015** | STEFANO LAGHI
"Pasticceria mignon"
- 👤 **28 maggio 2015** | ANTONINO ESPOSITO
"Pizza e focacce"
- 👤 **6 giugno 2015** | HANS OVANDO
"Torte moderne e dessert"
- 👤 **13 giugno 2015** | FRANCESCA MAGGIO
"Confetture, conserve, canditura"



Hans Ovando



Francesca Maggio



Stefano Laghi



Guillaume Mabileau



Antonino Esposito

Tra i nostri docenti: Luca Montersino, Leonardo di Carlo, Hans Ovando, Stefano Laghi, Simone Siddi, Daniele Persegani, Antonino Esposito, Beppo Tonon, Hugo Chocolate Sosa, Francesco Elmi, Francesca Maggio, Loretta Fanella, Giuseppe Scaringella, Luca Marchini, Angelo Biscotti, Luca Magri, Mario di Costanzo, Antonio de Rosa, Pierluca Ardito, Gianluca Pino, Andrea Riva Moscara, Renato Bosco, Gianluca Fusto, Guillaume Mabileau.

ISCRIZIONI

Le richieste di iscrizioni si possono effettuare:

- 👤 inviando un'e-mail a info@italianchef.info
- 👤 telefonando al **324 80 79 471** dalle ore 9.00 alle ore 17.00



Arclinea
Design Cooking School

arclinea.com | aroundkitchen.com

Arclinea Design Cooking School è la rete di scuole di cucina firmate dal design Arclinea. Presto, a Cagliari, Arclinea e Italian Chef Cooking School avranno il piacere di accoglierti in un nuovo spazio dedicato alla cultura e al piacere di cucinare. Un luogo di vera sperimentazione, all'insegna della convivialità, della creatività e del design, della tecnologia e della funzionalità, con un ricco programma di corsi ed eventi, guidati da docenti di vera eccellenza. Sei il benvenuto!