



ITALIAN CHEF COOKING SCHOOL

Italian Chef Cooking School è una scuola di formazione di cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione, che offre eccellenti percorsi formativi destinati sia a chi intende diventare futuro professionista del settore, che agli amatori.

Fondata a Cagliari nel 2014 da **Gianluca Aresu** e **Giuseppe Falanga**, docenti –rispettivamente- dei corsi di pasticceria e cucina, la scuola si differenzia per l'alto livello dei corsi, che hanno sempre come obiettivo principale quello di fornire agli allievi la massima competenza pratica, oltre che teorica, mettendo a loro disposizione tutta l'esperienza dei docenti. L'offerta formativa è ampia, diversificata per livello, durata e tipologia di corsi, sempre a numero chiuso per poter garantire la migliore formazione agli allievi.

Insieme agli Chef fondatori, provenienti entrambi da accreditate accademie culinarie, la scuola si avvale della collaborazione di prestigiosi docenti esterni.

Il calendario di Italian Chef Cooking School è infatti impreziosito dagli **"Special Guest Days"**, guidati dai nomi più noti del panorama nazionale e internazionale, tra cui: Leonardo di Carlo, Hans Ovando, Stefano Laghi, Simone Siddi, Daniele Persegani, Antonino Esposito, Beppo Tonon, Hugo Chocolate Sosa, Francesco Elmi, Francesca Maggio, Luca Montersino, 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 Mabilleau...

Dal mese di giugno 2015 la nuova sede della scuola sarà in Largo Carlo Felice, sempre a Cagliari.

Qui, oltre ai corsi già proposti, per amatori e futuri professionisti, Italian Chef Cooking School completerà la sua offerta con altre interessanti iniziative, che hanno già destato molto interesse e curiosità: team building, corsi per i più piccoli, eventi tematici, degustazioni... Particolare attenzione verrà rivolta alle **"Cene con lo Chef"**: gli ospiti potranno apprezzare dal vivo l'esperienza di un esclusivo "show cooking", nell'atmosfera magica della cucina 'ITALIA' di Arclinea, design Antonio Citterio.

Ricordandoci poi che siamo pur sempre in Sardegna, Italian Chef Cooking School riserva inoltre la possibilità di apprezzare la cucina e la pasticceria di qualità vivendo un'esclusiva esperienza in barca a vela.

GIANLUCA ARESU

Gianluca Aresu, Maître Chocolatier, è specializzato nella lavorazione del cioccolato artistico. Gianluca è figlio d'arte, praticamente nato e vissuto in pasticceria. Si forma presso l'istituto Etoile; alla scuola seguono le esperienze internazionali accanto ai migliori chef e maestri pasticceri del mondo (Hugo Ernesto Sosa, Pascal Brusteïn, Pino Scaringella, Beppo Tonon, Luigi Bisetto), muovendosi tra gli Stati Uniti, l'Argentina e il Sud America. Oggi dirige corsi di pasticceria e cioccolateria presso diverse scuole, è autore di libri di pasticceria e conduce trasmissioni televisive, tra cui "Cinquanta sfumature di cioccolato" (Alice). È titolare della Pasticceria Piemontese di Cagliari. Insieme a Giuseppe Falanga ha fondato la scuola internazionale di cucina e pasticceria "Italian Chef Cooking School".

GIUSEPPE FALANGA

Executive Chef di cucina, Giuseppe Falanga è di origini campane: nella sua cucina le emozioni, i profumi e i colori della sua terra d'origine animano le sue ricette, diventando "ingredienti" dei suoi piatti. La sua formazione avviene presso la Boscolo Etoile Academy di Chioggia (VE), 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. Giuseppe ha trasferito la sua attività in Sardegna, a Cagliari, fondando, insieme a Gianluca Aresu, la scuola internazionale di cucina e pasticceria "Italian Chef Cooking School".



17-18-19 APRILE 2015

ITALIAN CHEF COOKING SCHOOL PRESENTA L'EVENTO ESCLUSIVO:

'PASTICCERIA FRANCESE IN EVOLUZIONE'

Un docente davvero straordinario sarà il protagonista di un corso unico in Italia: il **M.O.F. Guillaume Mabileau** ha infatti scelto **Italian Chef Cooking School** per la sua UNICA tappa italiana nel calendario 2015, subito prima di Las Vegas e di Mosca.

17-18-19 aprile: tre le giornate del corso *'Pâtisserie française in évolution'*, organizzato e promosso da Italian Chef Cooking School, che si svolgerà nella prestigiosa cornice del T-Hotel di Cagliari.

Classe 1983, Guillaume Mabileau ha scalato le vette della pasticceria internazionale alla Chambre des Métiers Angers, arrivando a conquistare nel 2011 il prestigioso riconoscimento di **"Meilleur Ouvrier de France Pâtissier"**.

Docente di pasticceria, autore di pubblicazioni, dal 2012 è co-fondatore di Nuances Gourmandes, a Saint Médard d'Aunis.

I suoi corsi sono seguiti da un pubblico attento, molto preparato, disposto a lunghe trasferte pur di non perdersi la possibilità di vederlo all'opera.

Pubblicazioni:

2014 : *Co écriture du livre « inspirations et créations », ouvrage professionnel aux éditions Bellouet conseil Paris*

2009 : *Co écriture du livre « entremets et petits gâteaux fusion », ouvrage professionnel aux éditions Bellouet conseil Paris*

2011 : *Co écriture du livre « plaisirs gourmands, chocolats et cakes », ouvrage professionnel aux éditions Bellouet conseil Paris*

2012 : *Co écriture du livre « tentation petits gâteaux », ouvrage professionnel aux éditions Bellouet conseil Paris*

Riconoscimenti :

05/2011 : *lauréat finale du concours « un des Meilleurs Ouvriers de France pâtissier », Paris*

10/2010 : *demi-finale du concours « un des Meilleurs Ouvriers de France pâtissier », Poitiers*

11/2008 : *3ème prix, « sélection française coupe du monde de la pâtisserie », Bourg en Bresse*

11/2007 : *1er prix pièce artistique en chocolat, « trophée Pascal CAFFET », Troyes*

01/2007 : *1er prix Championnat d'Europe de sucre artistique, « trophée Déco'Relief », SIRHA, Lyon*

11/2006 : *1er prix pièce artistique en sucre, « trophée Louis Berger », festival d'Occitanie, Toulouse*

11/2006 : *1er prix pièce artistique en sucre, « journées gastronomiques de Sologne », Romorantin Lanthenay*

04/2006 : *« challenge des mains d'or », Annecy :*

- *1er prix pièce artistique en sucre*
- *1er prix de la pièce la plus ouvragée, « challenge Noël Thévenod »*
- *2ème prix pièce artistique en chocolat*

11/2005 : *1er prix « espoir », pièce artistique en sucre, « trophée Gilbert Poné », Belfort*

03/2005 : *1er prix pièce artistique en sucre, « le challenge des ducs », Serbotel, Nantes*

Press info :

info@italianchef.info

T- 324 8079471

In collaborazione con : Arclinea, Art Chef, Pasticceria Piemontese, Pedon.