

## CHI SIAMO

La passione per il gusto e l'amore per la cucina hanno reso possibile la realizzazione del nostro sogno, quello di creare una scuola dedicata all'alta cucina. Accademia Chefs è una scuola di formazione e aggiornamento che si rivolge a giovani e meno giovani, formandoli in un percorso professionale, come ai professionisti affermati mettendo a loro disposizione docenti che con la loro esperienza hanno l'obiettivo di trasferire tutti i consigli, i trucchi e la passione del mestiere. Accademia Chefs, con sede a San Benedetto del Tronto, è una scuola accreditata dalla Regione Marche per la formazione continua e superiore. L'offerta formativa della scuola è incentrata su corsi professionali di Qualifica e Specializzazione per Chef, Aiuto Cuoco, Pasticcere, Pizzaiolo e Maitre (Wine Hunter) con rilascio di attestati ai sensi della L. 845/78, ed a corsi di alta formazione e perfezionamento serale.

## A CHI CI RIVOLGIAMO

- Principianti del settore o coloro che vogliono reinventarsi un lavoro per diventare professionisti della cucina.
- Professionisti già affermati che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici.

## I VALORI IN CUI CREDIAMO

**Professionalità:** i docenti, scelti tra i migliori professionisti del panorama marchigiano e non, trasmettono la dedizione e l'attenzione alle diverse tematiche in oggetto.

**Passione:** viene trasmessa agli allievi la voglia di apprendere e di appassionarsi a diventare professionisti di alto livello.

**Opportunità:** Accademia Chefs è un collegamento privilegiato con il mondo del lavoro, favorendo l'incontro degli studenti con grandi professionisti della ristorazione, e l'attivazione di stage e opportunità occupazionali in aziende prestigiose.



SCUOLA ALTA CUCINA

Accademia Chefs

## SEDE FORMATIVA

Piazzale Aldo Moro, 3  
63074 San Benedetto del Tronto (AP)  
ITALIA

Sito: [www.accademiachefs.it](http://www.accademiachefs.it)  
Mail: [segreteria@accademiachefs.it](mailto:segreteria@accademiachefs.it)  
Phone: +39 329 62 91 069

DOVE TROVARCI



## CORSI PROFESSIONALI DI QUALIFICA E SPECIALIZZAZIONE

Al termine del percorso formativo, previo superamento degli esami finali verrà rilasciato un attestato di specializzazione ai sensi dell'art. 14 della legge 845/78.

### ► CORSO AIUTO CUOCO



**Il Corso di Specializzazione Aiuto Cuoco** prevede:  
108 ore di lezioni teoriche in aula  
160 di attività di pratica in laboratorio  
120 ore di stage in aziende del settore della ristorazione  
12 ore d'esame finale per un totale di **400** ore.

### ► CORSO CHEF



**Il Corso di Specializzazione Chef** prevede:  
68 ore di lezioni teoriche in aula  
130 di attività di pratica in laboratorio  
90 ore di stage in aziende del settore della ristorazione  
12 ore d'esame finale per un totale di **300** ore.

### ► GOURMET EXPERIENCES



**Il Corso di Specializzazione Gourmet Experiences** prevede:  
44 ore di lezioni teoriche in aula  
154 di attività di pratica in laboratorio  
90 ore di stage in aziende del settore della ristorazione  
12 ore d'esame finale per un totale di **300** ore.

### ► PASTICCERE



**Il Corso di Specializzazione Pasticcere** prevede:  
42 ore di lezioni teoriche in aula  
156 di attività di pratica in laboratorio  
90 ore di stage in aziende del settore della ristorazione  
12 ore d'esame finale per un totale di **300** ore.

### ► MASTER MONTERSINO



**Monoporzioni Eleganti**  
Vieni ad imparare i segreti delle Monoporzioni Eleganti di Luca Montersino: un pomeriggio dedicato alla realizzazione di piccole opere d'arte culinarie che potrai anche assaggiare alla fine del Master.

## CORSI PROFESSIONALI DI QUALIFICA E PROFESSIONALIZZANTI SALA BEVERAGES

### ► CORSO SOMMELIER



**Il Corso da Sommelier** prevede:  
198 ore di lezioni teorico pratiche in aula e laboratorio  
90 ore di stage in aziende del settore ristorazione  
12 ore di esame finale per un totale di **300** ore.

### ► CORSO STYLE BARMAN



**Il Corso da Style Barman** prevede:  
12 lezioni della durata di 3,5 ore ciascuna dove imparare le basi della caffetteria, cocktail e gestione di un bar.

**Pratica + Teoria 42 ore**

### ► CORSO BEER SOMMELIER



**Il Corso da Beer Sommelier** prevede:  
11 lezioni della durata di 2,5 ore ciascuna dove imparare materie prime, stili birrai e degustazione.

**Pratica + Teoria 27 ore**

### ► CORSO CAMERIERE DI SALA



**Il Corso da Cameriere di Sala** ha l'obiettivo di formare un tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere.

### ► PICCOLI GRANDI CHEF



Il vostro cucciolo ha tra gli 8 e i 13 anni? E' un piccolo cuoco provetto? Quattro pomeriggi in cui dei vostri ragazzi ci occupiamo noi! Dalla pasta fatta in casa, alla pizza realizzata con le loro mani, passando per la pasticceria con i pop cake e le varie decorazioni, trasformeremo i ragazzi nei grandi chef di casa vostra!

## CORSI DI APPROFONDIMENTO E AGGIORNAMENTO



### Passione CUCINA

Il corso base in 9 lezioni per immergersi nel mondo della cucina e apprendere sul campo tutti i trucchi e i segreti dei grandi chef.



### Passione SUSHI

In 9 lezioni un viaggio in Oriente fra tecniche di preparazione e sapori per portare il Giappone nelle vostre case.



### Passione PASTICCERIA

Il corso base in 9 lezioni per conoscere le tecniche di realizzazione di elaborati di pasticceria di ogni tipo.



### Passione CIOCCOLATERIA

Dallo studio del cacao alla sua lavorazione, 4 lezioni per creare piccole perle di gioia per il palato.



### Corso Professionale PIZZAIOLO

Dallo studio delle farine alle diverse tecniche di impasto, dalla scelta degli ingredienti alla stesura del prodotto, alla sua composizione. 9 lezioni con un programma intensivo per prepararvi al lavoro del pizzaiolo di professione.

### ► CORSO ABILITANTE PER COMMERCIO E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTARE (SAB)



Il corso è rivolto a tutte le persone che intendono avviare un'attività di commercio, in qualunque forma, di prodotti alimentari o di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (bar, ristoranti, pizzerie, etc...)