



LA FORMACIÓN DE LA EXCELENCIA EN COCINA
CURSO DE COCINERO PROFESIONAL



LA SEDE I.F.S.E.

Una prestigiosa sede que yace al interno del Castillo de Piobesi Torinese

Una escuela con certificación de la excelencia italiana

El IFSE es la más Prestigiosa Academia Internacional de la Alta Cocina y de Pastelería Italiana. Es una realidad vanguardista, quien en su haber cuenta con el reconocimiento a la Excelencia Italiana conferido por el Secretariado General de la República, además de la acreditación emitida por la Región Piamonte y el reconocimiento por parte del IRSEF. El IFSE además fue seleccionada por la ASACERT, un ente de formación, para formar parte del proyecto ITA0039 que certifica la autenticidad de la cocina italiana en el mundo.

Los laboratorios constituyen el mejor resultado de una síntesis constructiva entre elegancia y funcionalidad. Cuentan con una tecnología de vanguardia y con una acurada selección del mejor mobiliario y de mejores equipos Made in Italy. En los diferentes laboratorios de cocina y de estudio, cada estudiante dispone de un espacio personalizado y de uso exclusivo, garantizándoles así eficiencia y confort a un máximo nivel.





La experiencia didáctica IFSE está enfocada en preparar de manera eficaz y con atención a los requerimientos de la realidad actual en el campo laboral. Toda la preparación de los cursantes está dirigida de la mano de chefs expertos y pasteleros de altísimo nivel profesional y se desarrolla en un ambiente estimulante y rico de pasión, sin duda alguna será una experiencia que dejará una huella importante en cada estudiante, gracias también al calor humano que se imprime en cada experiencia del IFSE.

EL FUTURO ESTÁ EN TUS MANOS

En IFSE nacen los mejores cocineros del mañana

IFSE forma a verdaderos profesionales para el mañana: ofreciéndoles una amplia oferta formativa cónsona con las exigencias actuales del mercado de laboral, para tal propósito actualiza de forma continua su plan de estudios adecuándolos a las demandas actuales. Los alumnos, no solo serán formados en las técnicas de cocina, sino también en el conocimiento de los productos y en los aspectos gestionales con la finalidad de prepararlos como verdaderos profesionales de la pastelería a modo 360°, capaces de acceder en el ámbito profesional de manera eficaz.

Como lo demuestran las estadísticas, más del 90% de los estudiantes son contratados dentro de los 5 meses posteriores a la culminación de la formación en el IFSE, existe una demanda creciente de estudiantes del IFSE en el sector por parte de restaurantes y pastelerías de alto nivel internacional, creándose así una conexión directa entre la formación y el mundo laboral, que va en beneficio de los estudiantes.





NUESTRAS AULAS

En una de las más prestigiosas construcciones del medioevo italiano, a pocos minutos de la ciudad de Turín, en el Piemonte, que fue decretada en el año 2019 como la región más bella del mundo por parte de Lonely Planet, se encuentra en un espacio con mas de 2000 metros cuadrados de construcción con ambientes modernos y laboratorios destinados a la formación.

AULA PRÁCTICA

Dotada con 16 puestos de trabajo individuales, totalmente equipados permitiéndole a cada estudiante crear su propia receta en total autonomía bajo la guía de los chefs instructores

AULA MAGNA

Instrumentos tecnológicos a la vanguardia del día con todos los requerimientos necesarios que aseguran una óptima show-working, meeting, conferencias y eventos

LABORATORIO DE ARTE BLANCA (masas)

Con equipos modernos para las preparaciones pasteleras de laboratorio y de restaurantes: Laminadora para masas, amasadoras, entre otros; además cuenta con mesas de superficies en acero inox y en mármol, que permiten a los estudiantes de realizar las preparaciones que son instruidas por los chefs pasteleros

COCINA CENTRAL

Techos recubiertos con maderas del año 1600 se combinan de manera ideal a todos los artefactos de última generación creando un ambiente único en su género, sin duda alguna es la cocina de ensueño para cada chef

AULA SENSORIALE

Cuenta con 16 puestos independientes, dotados de mesas con un diseño único en su género, cajones con copas de cristal para la cata y una fuente luminosa adecuada que permiten la correcta observación del color del vino. Cada uno ha sido proyectado y realizado por los expertos del IFSE

SALA RISTORANTE INTERACTIVA

Novedad absoluta en el campo de la restauración, dotada de un sistema de comunicación Wireless con la cocina que consiente a los huéspedes de dialogar con los chefs, además cuenta con un mega monitor que ofrece la posibilidad de observar todas las fases de preparación desde la sala

SALA BAR DIDÁCTICA

Equipamiento profesional y herramientas útiles para la ejercitación dedicada al arte del barismo y de la coctelería. El espacio se complementa con una zona que garantiza una práctica continua como camarero de mesa o barra

AULA PRÁCTICA Y MEDIA STUDIO

12 puestos de trabajo independientes, totalmente equipados para trabajar autónomamente, un espacio dotado de todas las tecnologías útiles para la realización de un shooting fotográfico además de videos en vivo y directo

BIBLIOTECA

En una de las salas históricas se hace espacio una biblioteca en la que podrías encontrar miles de volúmenes dedicados al mundo de la gastronomía, así como de otras áreas

HOSPEDAJE

Diferentes opciones, posibilidad de alojarte a pocos pasos del instituto o también, puedes alojarte en prestigiosos ambientes que se encuentran en el centro de la ciudad de Turín, para todas las opciones son garantizados el máximo confort que responden a las exigencias de cada estudiante

NUESTRAS INSTALACIONES



AULA PRÁCTICA



LABORATORIO DE MASAS



AULA MAGNA



AULA SENSORIAL PARA DEGUSTACIONES



SALA RISTORANTE INTERACTIVA



COCINA CENTRAL



SALA-BAR DIDÁCTICA



AULA PRÁCTICA Y MEDIA ESTUDIO



BIBLIOTECA

RUTAS DE FORMACIÓN DE ALTA COCINA ITALIANA

La formación del IFSE dedicada a la gastronomía es altamente profesional y está diseñada a formar verdaderos profesionales, ofreciendo a los estudiantes la opción de obtener conocimientos prácticos y reales sobre el mundo laboral durante su formación, su objetivo es permitir conocer y experimentar la realidad gastronómica y alimentaria de primer nivel, facilitándoles de esta forma la inserción al mundo laboral.





CURSO AVANZADO DE COCINA ITALIANA

1 año académico

El Curso Superior de Cocina Italiana, es el curso más avanzado y acreditado en Italia dedicado al estudio de la gastronomía. Para frecuentarlo no es necesaria alguna experiencia previa en la materia: de hecho, está abierto a todos aquellos que deseen formarse o adquirir un conocimiento más profundo y de alto nivel en el mundo de la cocina italiana, en el que se desarrollarán habilidades claves que te cualificarán para acceder a los mejores restaurantes en Italia o en el exterior.

1

DURACIÓN

5 meses de instituto +
5 meses (como máximo) de
prácticas formativas
(sólo para quienes hayan alcanzado una
puntuación superior a los 70/100)

2

FRECUENCIA

De lunes a viernes | Full time

3

PROGRAMA DE ESTUDIO

- Curso de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos y de seguridad en el trabajo
- Estudio de los ingredientes y manejo de materias primas
- Cultura de la cocina italiana
- Técnica y prácticas de corte
- Preparaciones base
- Técnicas base de cocción
- Recetas de primer nivel
- Pastelería nivel básico
- Primeros conocimientos de la Enología
- Técnicas nuevas de cocción
- Preparación de recetas de alto nivel
- Elaboración recetas creativas
- Diseño y técnicas para el emplatado
- Costo de alimentos
- Simulación de un restaurante
- Ideación de un plato
- Técnicas de pastelería para restaurantes
- Maridaje, comida y vino
- Nutrición
- Visitas educativas *
- Pasantías

4

PRUEBA FINAL


- Examen teórico
- Examen técnico
- Examen práctico

5

CERTIFICACIÓN

- Certificado IFSE de participación al Curso avanzado de cocina italiana
- Certificado como cocinero profesional/operador de producción en el sector alimenticio
- Certificado de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos
- Certificación conforme al Decreto Legislativo 81/08
- Certificación de la Asociación de Categoría Acreditada
- Certificación ITA 0039 "como Embajador de la Cocina Italiana" en la defensa y lucha contra la falsificación y protección del Made in Italy.

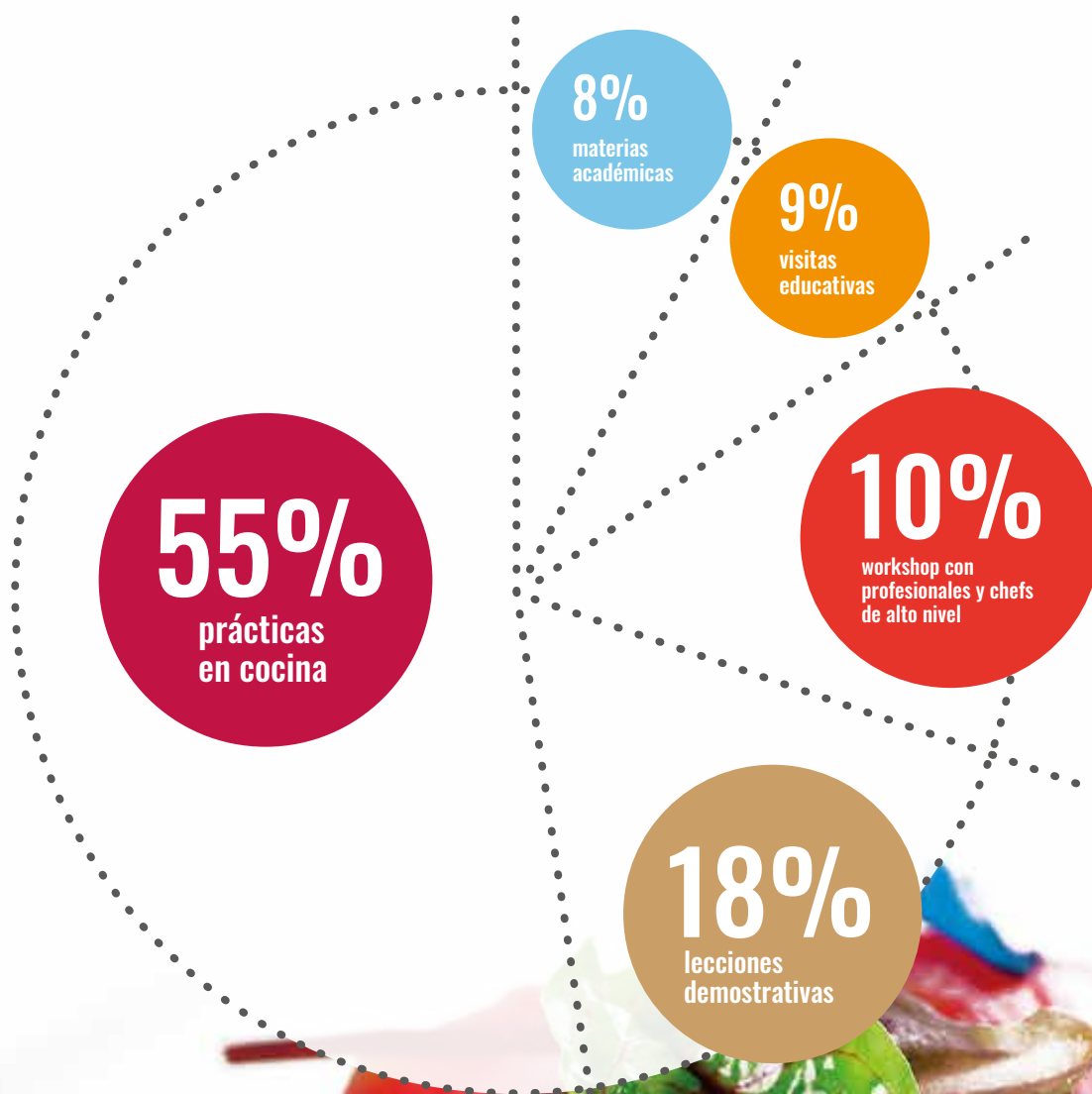




Las estadísticas demuestran que más del 90% de los estudiantes encuentran una plaza de trabajo en Italia o en el exterior dentro de los 5 meses posteriores a la finalización las pasantías



CURSO AVANZADO DE COCINA ITALIANA



PASANTÍAS

Las prácticas formativas se desarrollan en los mejores restaurantes y hoteles de Italia. Para cada estudiante viene identificada de acuerdo a sus ambiciones y a sus capacidades, una plaza en la cual puedan ejecutar sus pasantías, ofreciéndoles así una experiencia satisfactoria porque ha sido estudiada en base a las particularidades de cada alumno.

TU FUTURO CON IFSE

01

JEFE DE
PARTIDA

.....



02

COCINERO
PROFESIONAL

.....



03

RESTAURANTE

.....



04

CONSULTOR

.....



05
CHEF
DEMOSTRADOR



..... **06**
GERENTE

OPORTUNIDAD EN EL MUNDO LABORAL

Una vez se haya completado toda la formación con el IFSE, gracias a las competencias técnicas y a las prácticas adquiridas, los estudiantes pueden ingresar con facilidad y de manera eficaz en el mundo laboral.

Las estadísticas revelan que más del 90% de los estudiantes obtienen un puesto de trabajo en Italia o en el exterior dentro de los 5 meses posteriores a la culminación de las pasantías.

El IFSE es una institución académica pionera y referente en la gastronomía a nivel mundial, goza de gran reconocimiento como sinónimo de calidad, es por eso que las mejores compañías hoteleras y restaurantes en todo el mundo acuden al instituto para la búsqueda de personal capacitado y colocarlos de acuerdo a los requerimientos del momento.



OPORTUNIDAD DE EMPLEO CON IFSE:

EL VINCULO ENTRE LA ESCUELA Y EL MUNDO LABORAL

EL IFSE soporta a sus estudiantes en la inserción al mundo laboral, acompañándolos en esta fase tan importante que continua después de su capacitación en el instituto.

El IFSE ofrece de forma gratuita una ayuda para la COLOCACIÓN DE EMPLEO, un servicio que brinda exclusivamente a sus alumnos y exalumnos, con muchas ofertas de trabajo que vienen seleccionadas tanto en Italia, así como también en el exterior para apoyarlos y crear un nexo directo entre la escuela y el mundo laboral.

Las estadísticas hablan por sí solas: 5 meses después de la culminación de las pasantías, el 90% de los estudiantes obtienen un empleo en el ámbito de la pastelería, de la restauración o del hotelaría. Muchos de ellos trabajan también en el exterior en el cual la fama del IFSE es reconocida y confirmada: Italia, Australia, China, Corea, Francia, Irlanda, Gran Bretaña, Lituania y Dubái, son algunos de los lugares en los que se hacen presentes los estudiantes del IFSE.



PROGRAMA DE FORMACIÓN IFSE

El IFSE, cuenta con muchos años de experiencia en la formación de alto nivel, la misma los ha llevado a adoptar su propia metodología “aprender haciendo” que se basa en una autonomía creciente por parte del estudiante, un instrumento innovativo de aprendizaje capaz de prepararlos de manera eficaz proporcionando una formación polivalente que permita adaptarse a los continuos cambios del mercado laboral.

1

La primera fase la capacitación está compuesta por lecciones que se alternan entre demostración en el aula y lecciones prácticas en puestos individuales, de este modo los estudiantes tienen la posibilidad de observar al instructor mientras realiza las preparaciones para poder comprender la forma en la cual vienen ejecutadas las técnicas y la modalidad de las mismas, para después poder ejercitar en primera persona la realización de sus propias preparaciones, siempre bajo la guía del docente.

OBSERVACIÓN
Y PRÁCTICA

2

A lo largo de la formación, cuando el estudiante haya las habilidades suficientes, iniciará a ejecutar los trabajos en completa autonomía, para ello tienen a disposición puestos de trabajos individuales que les permiten ir replicando paso a paso cada una de las preparaciones del docente para la realización de técnicas y preparaciones.

LABORO
AUTÓNOMO

3

El alumno, a través del trabajo en equipo adquiere una mayor competencia que le permitirá alcanzar el tercer escalón formativo, en el que se trabajará en grupo, siguiendo la dinámica de trabajo de un laboratorio real.

TRABAJO
EN EQUIPO

4

En la última fase, el alumno viene formado en base a las dinámicas típicas del desempeño de la actividad laboral como: la gestión del tiempo, la eficacia del trabajo en escuadra, la gestión de las órdenes de compra de materiales y la concepción de un postre, todo un compendio cuyo objetivo es el de acercarse lo más posible al mundo laboral de manera calificada y consciente.

PREPARACIÓN DEL
ALUMNO AL MUNDO
LABORAL



CUERPO DOCENTE IFSE

CHEFS FORMADORES CON LARGA EXPERIENCIA Y DE ALTÍSIMO NIVEL

IFSE ha constituido su cuerpo docente seleccionando chefs de altísimo nivel profesional, todos con una larga experiencia en el ámbito internacional y cuya característica principal además de diferenciadora es su vocación por la formación.

No basta ser un excelente chef si no se tienen las habilidades para transmitir, es por ello que IFSE ha elegido profesores que han dedicado gran parte de su vida a la instrucción garantizando de esa forma a todos sus alumnos un alto nivel de formación eficaz. Los docentes internos cuentan a su vez con el apoyo de profesionales externos, especializados en temas específicos que ampliarán la formación cultural aprendiendo de la mano de los principales exponentes nacionales en los diversos temas de interés, también seleccionados por el IFSE.

A lo largo del tiempo IFSE ha acogido un nutrido grupo de chefs, algunos de ellos con Estrellas Michelin en su haber, así como también a chefs pasteleros que gozan de reconocimiento internacional, incluidos campeones mundiales en el sector de la pastelería y la panadería.

Para saber más visita la web: www.ifse.it



INSCRIPCIONES Y SERVICIOS

CURSO AVANZADO DE COCINA ITALIANA

(5 meses en el instituto + 5 meses como máximo de prácticas formativas)

Modalidades de pago:

- abono en un único pago
- con una inicial del 20% al momento de la inscripción y el saldo al inicio del curso
- pagado a plazos a través de entidades financieras

El costo incluye:

- Lecciones educativas
- Ejercicios prácticos
- Uso de equipos de alta tecnología
- Provisión de materias primas de altísima calidad
- Filipina IFSE *
- Delantal IFSE*
- Gorro IFSE
- Libro de textos
- Folletos didácticos
- Cuaderno de recetas
- Visitas didácticas con transporte y almuerzo incluidos
- Almuerzos gourmet en el restaurante interno durante los días de las lecciones
- Servicio de cafetería/ light break
- Cobertura de seguros en el instituto

*Para el CURSO AVANZADO DE COCINA ITALIANA Son previstas 2 filipinas y 2 delantales

El precio promedio por alojamiento en una habitación doble con desayuno incluido es de € 450,00 /mes

Para acceder a cualquiera de los cursos en IFSE es prevista una inscripción de € 450,00.

FACILIDADES DE FINANCIACIÓN

Gracias a acuerdos con importantes institutos bancarios, es posible financiar el importe completo del costo del curso con pagos divididos en cómodas cuotas mensuales.

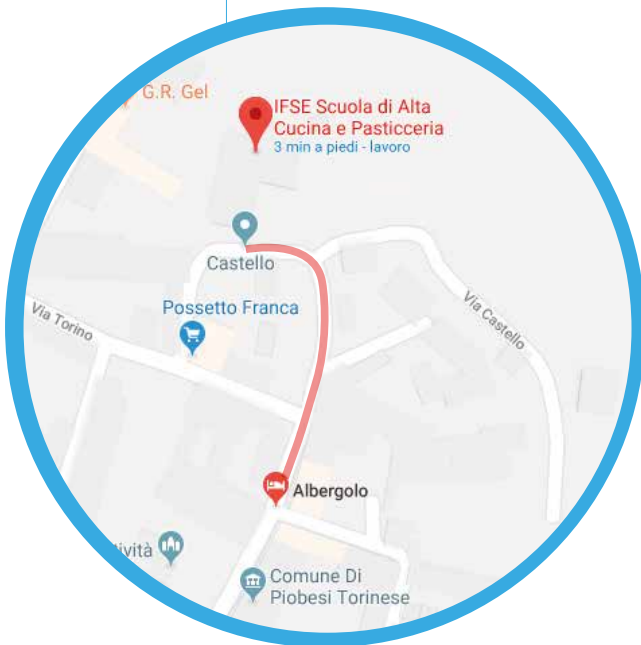


ALOJAMIENTOS PARA ESTUDIANTES

IFSE dispone de soluciones de alojamiento a pocos metros de la escuela, con diferentes tipologías que son capaces de satisfacer las necesidades de todos los alumnos.

Existe la posibilidad de alojarse solo en una habitación doble o compartirla con otro alumno del curso, o para los más exigentes, en habitaciones individuales.

Alternativamente, para aquellos que quieran tener una experiencia diferente, es posible alojarse en el centro de Turín, en donde podrás aprovechar y descubrir todos los atractivos de esta gran ciudad.



SOLUCIÓN
EASY LIFE

3 min a pie
PIOBESI TORINESE



SOLUCIÓN
CITY LIFE

25 min in automóvil
TORINO Centro histórico

TORINO
Habitación tipo

SOLUCIÓN
**CITY
LIFE**



SOLUCIÓN
**EASY
LIFE**



PIOBESI Torinese Habitación tipo

TORINO
Habitación tipo

SOLUCIÓN
**CITY
LIFE**



INFORMACIÓN DE INTERÉS

La experiencia en el IFSE puede ser la ocasión perfecta para descubrir las bellezas que ofrece el Piemonte y sus zonas limítrofes.

La Reggia di Venaria www.lavenaria.it

Palazzina di Caccia di Stupinigi www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi

Museo Egizio www.museoegizio.it

Museo Nazionale del Cinema www.museocimena.it

Museo dell'Automobile www.museoauto.it

Palazzo Reale di Torino www.ilpalazzorealeditorino.it

GAM – Galleria d'Arte Moderna www.gamtorino.it

Mole Antonelliana www.moleantonellianatorino.it

Borgo e Rocca Medievali di Torino www.borgomedievaletorino.it

Juventus Museum / Juventus Stadium www.juventus.com

Museo del Caffè Lavazza www.museo.lavazza.com

Shopping in Via Roma – Torino www.torinoturismo.org

Torino Outlet Village www.torinooutletvillage.com

Bioparco Zoom www.zoomtorino.it

Quadrilatero Romano – La Moviada di Torino www.torinoturino.org

La neve e le Montagne Olimpiche www.turismovialattea.it

Le Langhe e le città del vino www.cittadelvino.com

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromeo www.stresa.com

Parco Nazionale delle Cinque Terre www.cinqueterre.it/

Alba – Terra del Tartufo www.cittadeltartufo.com

La Valle d'Aosta www.lovevda.it

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping www.turismo.milano.it

Il mare della Riviera Ligure www.rivieraligure.it



La Reggia di Venaria



Mole antonelliana - Torino



Palazzina di caccia - Stupinigi



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco







Ente acreditado por



www.ifse.it