

4 Diplomi. 8 Mesi. Una sola carriera d'eccellenza.



CORSO

Alta Formazione Chef e Sommelier

*L'unico percorso in Italia che unisce
cucina, vino, olio e longevità*



Fondazione Italiana Sommelier

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DAL 1965

NASCE IL PRIMO POLO ITALIANO DI ALTA FORMAZIONE
ENOGASTRONOMICA E DELLA LONGEVITÀ

DUE ECCELLENZE, UNA VISIONE COMUNE

L'unione tra **Italian Chef Academy** e **Fondazione Italiana Sommelier** dà vita a un progetto senza precedenti nel panorama formativo italiano.

Per la prima volta in Italia, due istituzioni di riferimento nei rispettivi settori uniscono competenze, esperienza e visione per creare il più avanzato percorso di alta formazione dedicato alle professioni del gusto.

Nasce così il Primo Polo Italiano di Alta Formazione nella Cucina, nel Vino, nell'Olio Extravergine di Oliva e nella Cucina della Longevità, un centro d'eccellenza destinato a formare una nuova generazione di professionisti capaci di interpretare il futuro dell'enogastronomia.

OBIETTIVO DEL CORSO

L'obiettivo è formare figure professionali complete, in grado di padroneggiare le tecniche culinarie più evolute, comprendere profondamente il patrimonio vitivinicolo italiano e internazionale, valorizzare l'olio extravergine come ingrediente identitario della dieta mediterranea e applicare le più recenti evidenze scientifiche sulla nutrizione orientata alla salute e alla longevità.



4 DIPLOMI PROFESSIONALI

Un percorso unico che integra quattro pilastri fondamentali:

- **ALTA CUCINA PROFESSIONALE CON DIPLOMA CHEF:**
Tecniche professionali di cucina, organizzazione della brigata, cucina contemporanea e gestione operativa.
- **SOMMELIER DEL VINO CON DIPLOMA:**
Degustazione, abbinamento cibo-vino, servizio professionale e cultura enologica.
- **SOMMELIER DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CON DIPLOMA:**
Analisi sensoriale, produzione, selezione e valorizzazione dell'olio extravergine di qualità.
- **CUCINA DELLA LONGEVITÀ E BENESSERE ALIMENTARE CON DIPLOMA:**
Alimentazione preventiva, cucina salutistica, nutrizione e longevità applicata alla ristorazione moderna.

UN PERCORSO ESCLUSIVO

Da Novembre a Giugno

Mattina
CORSO DI CUCINA
Italian Chef Academy
dalle 9:30 alle 14:30

Mattina/pomeriggio/sera
SOMMELIER VINO E OLIO
Fondazione Italiana Sommelier
dalle 10:30 alle 13:00
dalle 16:00 alle 18:30
dalle 20:00 alle 22:30

Pomeriggio
LONGEVITÀ
Lifeness | 7 incontri
il lunedì dalle 15:00 alle 20:00



IL FUTURO DELLA FUTURA FORMAZIONE
GASTRONOMICA ITALIANA INIZIA OGGI.

- 2 Stage Stellati Italian Chef Academy
Esperienza diretta all'interno di ristoranti d'eccellenza.
- 2 Stage formativi con Fondazione Italiana Sommelier
Uno stage sull'olio e uno sul vino.
- Attività Esclusive Fondazione Italiana Sommelier e Italian Chef Academy
Degustazioni, eventi, masterclass e incontri riservati ai soci.

IL TUO PROSSIMO PASSO PROFESSIONALE

Al termine del percorso ogni partecipante accede a:

4 Diplomi professionali

4 Esperienze di stage

Network professionale qualificato

Colloquio di assunzione garantito presso strutture selezionate

CORSO CHEF WINE & OIL SOMMELIER & CULINARY LONGEVITY

L'unico percorso in Italia che unisce cucina, vino, olio e longevità.

Da Novembre a Giugno
4 Diplomi Professionali
2 Stage Stellati Italian Chef Academy
2 Stage formativi con Fondazione Italiana Sommelier
Colloquio di Assunzione Garantito

€ 8,900 IVA inclusa

Comprensivo di:

Iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier
Partecipazione alle attività esclusive della Fondazione
Materiale didattico
Percorso completo di formazione



Italian Chef Academy

Via Decio Filipponi 15 - 00135 Roma
tel: +39 388 396 6408 | 06 3549 6189
e-mail: info@italianchefacademy.it
www.italianchefacademy.it

Fondazione Italiana Sommelier

Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma
tel: 06.8550941
e-mail: sommelier@bibenda.it
www.bibenda.it