



LA FORMAZIONE D'ECCELLENZA IFSE

**CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE
DELLA PASTICCERIA**

LA SEDE I.F.S.E.

Una sede prestigiosa all'interno del Castello di Piobesi Torinese

La scuola certificata Eccellenza Italiana

IFSE è la più prestigiosa Scuola Internazionale di Alta Cucina e Pasticceria Italiana. Una realtà all'avanguardia, unica con il riconoscimento di Eccellenza Italiana rilasciato al Segretariato Generale della Repubblica, oltre che l'accreditamento presso la Regione Piemonte e il riconoscimento da parte dell'IRSEF.

I laboratori costituiscono il miglior esempio di sintesi costruttiva tra eleganza e funzionalità. Realizzati con tecnologia d'avanguardia, sono interamente allestiti con un'attenta selezione dei migliori arredi e delle migliori attrezzature Made in Italy. Nei diversi laboratori di cucina e di studio ogni studente dispone di spazi ed attrezzature ad esclusivo uso personale, per garantire efficienza e comfort ai massimi livelli.







I percorsi formativi IFSE preparano in maniera efficace e attenta al mondo del lavoro. I ragazzi sono seguiti da chef e pasticceri formatori esperti di altissimo livello in un ambiente stimolante e ricco di passione che saprà lasciare segno in ogni studente, grazie anche all'importante risvolto umano dell'esperienza IFSE.

PRENDI IN MANO IL TUO FUTURO!

Da IFSE i migliori Pasticceri di domani

IFSE forma i veri professionisti di domani: IFSE propone piani formativi che rispondono alle esigenze del mercato del lavoro, aggiornando continuamente i propri programmi sulla base delle richieste attuali del mercato del lavoro.

I ragazzi sono formati non solo sulle tecniche di pasticceria, ma anche sulla conoscenza dei prodotti e sugli aspetti gestionali, al fine di creare dei veri professionisti della pasticceria a 360°, capaci di inserirsi in maniera efficace in ambito professionale.

I dati lo dimostrano **con oltre il 90% degli studenti assunti entro 5 mesi dal termine del percorso in IFSE** e una richiesta sempre crescente degli studenti IFSE da parte delle più prestigiose realtà a livello internazionale, al fine di creare un collegamento diretto, a beneficio dello studente tra formazione e mondo del lavoro.



LE NOSTRE AULE

In una delle più prestigiose costruzioni del medioevo italiano, trovano spazio oltre 900 mq di laboratori e moderni ambienti destinati alla formazione a pochi minuti da Torino, in Piemonte, decretata regione più bella del mondo nel 2019 da Lonely Planet.

AULA PRATICA

16 postazioni di lavoro individuali, totalmente attrezzate, per lavorare e creare la propria ricetta autonomia sotto la guida degli chef istruttori

AULA MAGNA

Strumenti tecnologici all'avanguardia con tutte le dotazioni necessarie per show-cooking, meeting, conferenze ed eventi

LABORATORIO D'ARTE BIANCA

Sofisticate attrezzature per la preparazione di prodotti da laboratorio e da ristorazione. Sfogliatrici, impastatrici, ecc e ampi spazi in acciaio inox e marmo permettono agli studenti di realizzare le preparazioni illustrate dagli chef pasticceri

CUCINA CENTRALE

Soffitti in legno del '600 si accostano in modo ideale ad apparecchiature di ultima generazione così da creare un ambiente unico nel suo genere. L'insieme rappresenta la cucina dei sogni di ogni chef.

AULA DEGUSTAZIONE

Dotata di 16 postazioni singole, ognuna delle quali fornita di banco e cassetiera con bicchieri da degustazione, progettate e realizzate dagli esperti I.F.S.E. con un design unico nel suo genere

SALA RISTORANTE INTERATTIVA

Novità assoluta nel campo della ristorazione, dotata di un sistema di comunicazione wireless con la cucina che consente agli ospiti di dialogare direttamente con gli chef e un megaschermo offre inoltre la possibilità di seguire tutte le fasi di preparazione dei piatti

BIBLIOTECA

Nelle sale storiche al piano terra trova spazio la biblioteca con migliaia di volumi dedicati alla gastronomia e non solo

ALLOGGI

Possibilità di scelta di soluzione alloggiativa a pochi passi dell'istituto o di soggiornare nelle prestigiosi soluzioni in Torino centro, diverse opzioni, tutte con il massimo comfort, per rispondere alle esigenze di tutti gli studenti



LE NOSTRE AULE



AULA PRATICA



LABORATORIO D'ARTE BIANCA



AULA MAGNA



AULA DEGUSTAZIONE



SALA RISTORANTE INTERATTIVA



CUCINA CENTRALE



BIBLIOTECA



ALLOGGI

PERCORSI FORMATIVI DI ALTA PASTICCERIA ITALIANA

I percorsi formativi IFSE dedicati alla pasticceria sono altamente professionalizzanti e studiati per formare veri professionisti della pasticceria in grado di inserirsi in maniera efficace nel mondo del lavoro.

IFSE offre una proposta formativa suddivisa in due moduli, con la possibilità di frequentare:

MODULO 1: (prime 6 settimane) *Dedicato alla formazione sulle tecniche di base della pasticceria italiana – Modulo aperto a tutti*

MODULO 2: (seconde 8 settimane) *Dedicato alla formazione di secondo livello per ottenere una formazione completa e di alto livello dai migliori professionisti italiani sulle tematiche specifiche – Aperto a chi ha frequentato il modulo 1 o ai diplomati dell'istituto di arte bianca con punteggio minimo di 75/100.*

MODULO 1 + MODULO 2: (14 settimane) *Percorso formativo completo che partendo dalle basi fornisce una preparazione di alto livello con competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro – Aperto a tutti*



.....

SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA **MODULO 1**

Corso di Primo Livello

Un corso introduttivo al mondo della pasticceria aperto a tutti che fornisce solide competenze tecniche di base sulla pasticceria italiana

1

DURATA

6 settimane
in istituto

2

FREQUENZA

Da lunedì a venerdì con orario
9.30 – 15.30

3

PIANO DIDATTICO

Il programma è focalizzato sulla formazione tecnica di base della pasticceria italiana:
- HACCP
- Studio ingredientistica e materie prime
- Cultura della pasticceria italiana
- Le preparazioni di base
- Le tecniche di cottura delle preparazioni di base
- Avvicinamento al vino
- Visite didattiche

4

VERIFICA FINALE

Prova finale in cui sarà valutata l'acquisizione efficace delle tecniche illustrate durante il percorso formativo.

5

ATTESTATO

Conseguimento del Certificato IFSE per il corso di primo livello del Certificato HACCP.

SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA **MODULO 2**

Corso di secondo livello

Modulo avanzato del percorso formativo in cui sono strattate le tematiche di secondo livello con i massimi esperti sul campo sui vari temi

1

DURATA

8 settimane in istituto +
6 mesi di stage

2

FREQUENZA

Da lunedì a venerdì con orario
9.30 – 18.00

3

PIANO DIDATTICO

Un programma che completa la formazione di base composto da dimostrazioni teorico-pratiche, esercitazioni pasticceria individuali e di gruppo, visite didattiche, workshop con professionisti specializzati e grandi pasticceri:
-Tecniche di secondo livello
-Cioccolateria
-Gelateria
-Cake Design
-Pasticceria da ristorazione
-Ricette creative
-Dolci regionali
-Viennoserie
-Grandi lievitati
-Le intolleranze alimentari
-Confetteria
-Panificazione
-L'ideazione di un dolce
-Abbinamento cibo-vino
-Nutrizione
-Visite didattiche
-Stage

4

VERIFICA FINALE

Esame finale suddiviso in:
- Prova teorica
- Prova tecnica
- Prova pratica

5

ATTESTATO

- Certificato IFSE per il Corso di secondo livello di pasticceria Italiana
- Certificato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08



I dati dimostrano che **oltre il 90% degli studenti** trova un impiego effettivo in Italia e all'estero entro 5 mesi dal termine dello stage.

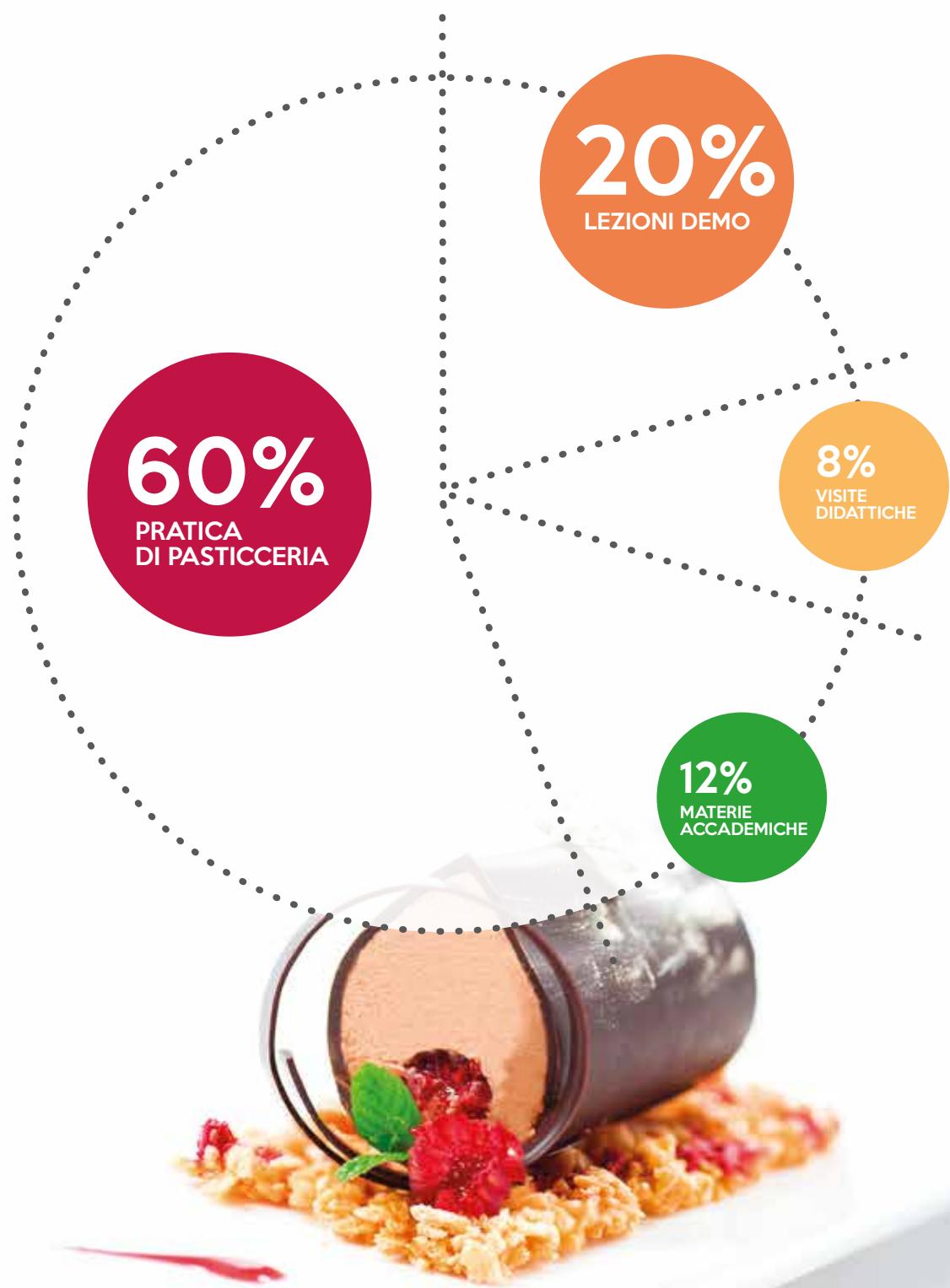




É APERTA A TUTTI LA POSSIBILITÀ DI EFFETTUARE IL PERCORSO FORMATIVO COMPLETO CON LA FREQUENZA DI ENTRAMBI I MODULI. PARTENDO DALLE BASI SI OTTERRÁ UNA FORMAZIONE MOLTO COMPLETA E DI ALTO LIVELLO SULLA PASTICCERIA ITALIANA A 360°, CON IL CONSEGUIMENTO DI:

- Certificato IFSE per il Corso Scienze e tecnologie della pasticceria
- Pasticcere Professionista
- Certificato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08
- Certificato delle Associazioni di categoria accreditate

CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA



STAGE

Gli stage vengono attivati nei migliori laboratori, cioccolaterie, ristoranti e hotel d'Italia. Per ogni studente viene individuato uno stage studiato sulle basi delle ambizioni del singolo e sulle sue capacità per offrire un'esperienza di reale valore aggiunto studiata sulle peculiarità del singolo.

IL TUO FUTURO CON IFSE

01

**PASTICCERE
PROFESSIONISTA**



02

**PASTRY
CHEF**



03

**MAESTRO
CIOCCOLATIERE**



04

CONSULENTE



05 PASTRY CHEF DIMOSTRATORE

.....



06 MANAGER

.....



INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

Completato il percorso formativo con IFSE, grazie alle competenze tecniche e pratiche acquisite, gli studenti possono inserirsi con facilità e in maniera efficace nel mondo del lavoro.

I dati lo dimostrano con oltre il 90% degli studenti con un impiego effettivo in Italia e all'estero entro 5 mesi dal termine dello stage.

IFSE è conosciuta a livello internazionale quale sinonimo di qualità e autorevolezza, non a caso le migliori compagnie alberghiere e ristoranti di tutti il mondo si rivolgono all'istituto per la ricerca di personale formato da inserire a diversi livelli.





JOB PLACEMENT IFSE:

IL LINK TRA SCUOLA E MONDO DEL LAVORO

IFSE supporta i propri studenti all'inserimento lavorativo, accompagnandoli in questa importante fase che segue il periodo di formazione in istituto.

Il servizio IFSE a disposizione degli studenti è il JOB PLACEMENT IFSE, un servizio gratuito, messo a disposizione esclusiva di tutti gli studenti ed ex-studenti IFSE, con tantissime offerte di lavoro selezionate, in Italia e all'estero, per supportarli e creare soprattutto un collegamento diretto tra scuola e mondo del lavoro.

I dati parlano chiaro: a 5 mesi dal termine dello stage il 90% degli studenti ha un impiego effettivo in ambito pasticceria, ristorazione o hotellerie. Molti di questi lavorano anche all'estero in cui la fama di IFSE è riconosciuta e affermata: Italia, Australia, Cina, Corea, Francia, Irlanda, Gran Bretagna, Lituania, Dubai sono solo alcune dei luoghi in cui lavorano gli studenti IFSE.



MODELLO FORMATIVO IFSE:

Il modello basico di autonomia crescente

IFSE, lavorando da anni nel campo della formazione di alto livello, ha adottato un proprio metodo basato sull'autonomia crescente, strumento innovativo di apprendimento e capace di preparare in maniera efficace e consapevole al mondo del lavoro.

1

Nella prima fase il percorso formativo alterna lezioni dimostrative in aula a lezioni pratiche in postazione individuale, in questo modo gli studenti hanno modo di osservare *gli chef al lavoro per carpire le tecniche e le modalità di preparazione per poi potersi esercitare in prima persona nella realizzazione delle stesse preparazioni sotto la guida del docente.*

**OSSERVAZIONE
E PRATICA**

2

Proseguendo nel percorso formativo e avendo acquisito maggiori competenze, lo studente inizia quindi a *lavorare direttamente in autonomia in postazione individuale* replicando passo-passo le preparazioni dello chef per la realizzazione della ricette.

**LAVORO IN
AUTONOMIA**

3

Lo studente acquisisce quindi ulteriore autonomia che gli permetterà di arrivare al terzo step di formazione in cui *lavorerà in gruppo, in una cucina professionale vera e propria interna all'istituto, la cucina centrale, seguendo le dinamiche di una brigata di cucina come avverrà in ambito lavorativo.*

**LAVORO DI
BRIGATA**

4

Nell'ultima fase lo studente viene formato sulle dinamiche del servizio per acquisire competenze legate, oltre che alla preparazione dei piatti, anche alla gestione delle tempistiche, al lavoro efficace di gruppo e alla gestione di dinamiche più complesse per avvicinarlo *il più possibile al mondo del lavoro in maniera preparata e consapevole.*

**AVVIAMENTO
DEL SINGOLO
STUDENTE
AL MONDO
DEL LAVORO**



IL CORPO DOCENTI IFSE:

CHEF FORMATORI DI LUNGA ESPERIENZA E ALTISSIMO LIVELLO

IFSE ha selezionato un corpo docente di chef di altissimo livello. Si tratta innanzitutto di professionisti di lunga esperienza in ambito internazionale, ma la caratteristica principale che li contraddistingue è la vocazione alla formazione.

Si può essere chef eccellenti, ma non essere in grado di trasmettere le proprie competenze, *per questo IFSE ha scelto docenti che hanno dedicato alla propria vita alla formazione per offrire allo studente un alto livello di formazione efficace.* Ai docenti interni si affiancano professionisti esterni su temi specifici di modo che si possa ampliare il proprio bagaglio culturale imparando dai massimi esponenti a livello nazionali sui vari temi, anch'essi selezionati da IFSE.

Nel tempo, IFSE, ha ospitato una nutrita rosa di Chef e Pastry Chef di livello internazionale tra cui:



Riccardo Marello

Direttore Corsi IFSE, Direttore e docente del Corso professionale di Cucina Italiana è uno chef affermato con esperienze di altissimo livello in Italia e all'estero, non solo come chef ma anche come responsabile per la pianificazione e impostazione della cucina in conformità alle leggi vigenti e responsabile per la formazione del personale di ristoranti inseriti nella guida Michelin. Numerose le sue docenze estere e presenze ad eventi e fiere di settore in ogni parte del mondo in cui registra sempre il tutto esaurito con le sue preparazioni di cucina creativa: Russia, Vietnam, Spagna, Sud America sono solo alcune delle mete che ha toccato negli anni. Molto stimato dagli studenti IFSE si contraddistingue per un metodo di insegnamento attento e rigoroso che fa di lui un grande maestro e una vera propria guida.



Ugo Mura

Esperto di vini, prodotti alimentari e cucina tradizionale italiana guida la formazione legata all'enologia, gli oli EVO e di cucina tipica. La sua carriera di insegnante ha inizio nel 2001 dopo numerose missioni all'estero sia come docente che come consulente per grandi aziende operanti nel settore dell'eno-gastronomia italiana. Attualmente, oltre all'attività di docente prosegue con successo anche l'attività di consulente in Italia e all'estero e la presenza in veste di wineexpert ad importanti fiere del settore italiane e straniere. È in grado di incantare tutti gli studenti IFSE con la sua approfondita conoscenza in campo eno-gastronomico a tutt'onda e la capacità di rispondere prontamente e in maniera consapevole ad ogni domanda che gli venga posta.



Elena "Wendy" Bosca

Figlia del Maestro Pasticcere Sergio Bosca, insignito dell'Eccellenza Artigiana Piemontese e fondatore della omonima Pasticceria di Canelli (AT), Elena cresce in un mondo magico, che sa di cioccolato e mele caramellate. Vive a Londra e New York per diverso tempo dove fa suoi i segreti della pasticceria internazionale, combinandoli con gli ottimi ingredienti piemontesi, la tradizione del territorio delle Langhe e l'esperienza che papà Sergio e mamma Michelina sanno mettere in ogni loro creazione. Nel 2012 apre il suo Cake Shop a Torino dove affianca ai gusti e ingredienti tradizionali, nuove ricette e l'arte del cake design. Nel 2013 registra il suo primo programma televisivo "My cake design- La battaglia dello zucchero" su Real Time TV, al fianco di Renato Ardvino ed Eleonora Giuffrida. Nel 2014 entra a far parte della squadra di insegnanti del Gambero Rosso per il corso professionale in pasticceria, come docente di "Pasticceria Internazionale" e "Cake design". Nel 2014 partecipa alla chermesse Food Wine Design week e tiene due show cooking aperti al pubblico, unica donna a fianco di 6 cuochi Stelle Michelin.



Marco Lusso

Ho frequentato l'istituto "J.Beccari" - scuola di Arte Bianca - di Torino, conseguendo il Diploma nel 1998. Già nelle estati, nel periodo scolastico, sono tuttofare presso la Pasticceria Leggio di Torino. Terminati gli studi, inizio da subito a lavorare presso la storica Pasticceria Rivetti di Moncalieri, dove presto tutto il periodo di apprendistato. La voglia di emergere e di accrescere il mio sapere mi porta a lavorare nella Rinomata Pasticceria Falchero di Torino, dove apprendo le tecniche e i segreti della famosa pasticceria mignon torinese. Decido di trasferirmi per lavoro stagionale a Courmayeur(Ao), dove dopo pochi mesi divento responsabile di laboratorio della Pasticceria Dolce Voglia. Rimango là 4 anni, dove apprendo le tecniche dei grandi numeri, dei lievitati da prima colazione, e della gestione dei collaboratori, aspetto non poco importante. Attualmente sono titolare della Pasticceria Luciano di Barge (Cn), il cui stile è un mix fra pasticceria francese e tipica piemontese. Tra i prodotti per cui vengo più riconosciuto ci sono la viennoiserie, i Macaron, gli eclair, le monoporzioni, la pasticceria da tè e la pasticceria tipica mignon piemontese. Nel 2016 ho partecipato al concorso "Chococake Award" organizzato dall'azienda "Belcolade - Puratos" classificandomi tra i 20 semifinalisti italiani. Nel 2017 al concorso nazionale indetto da "Golosì.it" sono stato giudicato tra i 30 migliori panettoni artigianali d'Italia.



Lorenzo Zuccarello

Nato a Torino il 4 novembre 1978, frequenta l'istituto alberghiero Giuseppina Colombatto di Torino, al 3° anno riceve una borsa di studio ed infine si diploma con ottimi voti. Dopo varie esperienze lavorative sia in Italia che all'estero e dopo aver frequentato numerosi corsi di specializzazione nelle migliori scuole d'Italia, a 23 anni apre la sua attività. Nel 2008 vince il premio "La Miglior Pralina d'Italia" nel trofeo ICAM al Sigep di Rimini; nel 2009 vince, insieme alla squadra della Valle d'Aosta capitanata da Mauro Morandin L'Award del Pasticcere organizzato dal Pasticcere Italiano e viene premiato come "Miglior Torta da Forno"; nel 2010 arriva quarto al Campionato Italiano di Cioccolateria al Sigep di Rimini; nel 2011 riceve il premio di "Maestro del Gusto" da parte di Slow Food. Inoltre nel 2004 realizza, insieme al maestro cioccolatieri Guido Gobino, la torta per il matrimonio di John Elkann e Lavinia Borromeo. Nel 2012 entra a far parte dei dimostratori GIUSO e del corpo docenti IFSE (Italian Food Style Education), arricchendo il suo bagaglio professionale con numerose dimostrazioni sia in Italia che all'estero.



Giovanni Grasso

Grintoso e determinato, lo chef Giovanni Grasso ha consacrato in breve tempo La Credenza, portandola ad essere una delle tavole tra le più brillanti, golose e promettenti d'Italia. Nei piatti, negli abbinamenti mai scontati del menù, tradizione e innovazione convivono in una cucina personale e innovativa che affascina e stupisce e che già nel 2006 ha ottenuto il riconoscimento della prima Stella Michelin. Riconosciuto come esponente dell'eccellenza piemontese La Credenza ha ottenuto riconoscimenti dal Gambero Rosso (1 forchetta), la Corona Radiosa sulla Guida di Paolo Massobrio e 1 cappello (15,5) sulla Guida de l'Espresso.



Igor Macchia

Dopo la Scuola Alberghiera ed alcune esperienze in Piemonte e Valle d'Aosta approda alla Credenza, affiancando lo Chef Giovanni Grasso. La sua presenza presso il ristorante è stata intervallata da periodi di stage e l'impiego in altre realtà italiane ed europee. Dal 2004 si occupa della gestione totale della cucina del Ristorante La credenza di San Maurizio Canavese e nel 2006 riceve la stella Michelin.



Chiara Patracchini

Arriva a La Credenza all'età di 17 anni e grazie agli insegnamenti di Giovanni Grasso e sotto la guida attenta di Igor Macchia trova la sua strada in cucina: oggi Chiara Patracchini (1982) si divide tra la Pasticceria e il ruolo di Sous Chef del Ristorante di San Maurizio Canavese. Nella sua carriera ha maturato molte esperienze all'estero e avuto molte occasioni di lavorare a fianco di grandi nomi della Pasticceria internazionale. Nasce come chef di cucina ma la sua precisione e la sua passione la fanno presto avvicinare al mondo della Pasticceria che la celebra oggi Pastry Chef senza che questo significhi rinnegare le sue origini e il suo amore per la grande cucina. 2012 Miglior chef pasticciere Identità Golose. Stella Michelin





Enrico Pivieri

Ex studente del Corso professionale di cucina italiana IFSE nel 2010, ha maturato negli anni numerose esperienze in ambito cucina fino ad approdare ad un ambizioso progetto tutto suo, il Ristorante Al Cavallo Scosso ad Asti, ristorante elegante, si contraddistingue per una cucina di "ricercata semplicità", legata al territorio con eccellenze selezionate, ma allo stesso tempo dinamica e creativa in cui si propongono anche cene didattiche, che strizzano quindi l'occhio alla formazione. Lo Chef Pivieri collabora da qualche anno anche la scuola IFSE e si distingue per una spiccatamente comunicativa incantando gli studenti con piatti d'artista ma legati alla tradizione.



Riccardo Liccione

Riccardo Liccione, specialista in arte bianca inizia la sua carriera nel 1998 come cuoco e chef in hotel e ristoranti in Italia e negli Stati Uniti finché nel 2007 rileva il panificio che gestisce attualmente a Frossasco (TO). Nel 2009 partecipazione all'Iba Cup di Dusseldorf nella categoria Pane e nel 2010 ed entra a far parte del Richemont Club Italia. Molti i premi e riconoscimenti, nel 2011 con la squadra italiana vince "Le pellon d'argento" Secondo posto al Campionato Europeo di Nantes Categoria Viennoiseries, nel 2012 e nel 2017 ottiene il riconoscimento "Panettone D'autore" presso Richemont Club Italia, nel 2016 Vincitore del Concorso Bread in the City a Sigep e nel 2017 Vincitore del concorso Bread in the City Night & Day a Sigep. Segue negli anni diversi corsi professionali di panificazione e pasticceria e attualmente tiene corsi professionali di Arte Bianca, in particolare Pane e Viennoiseries.



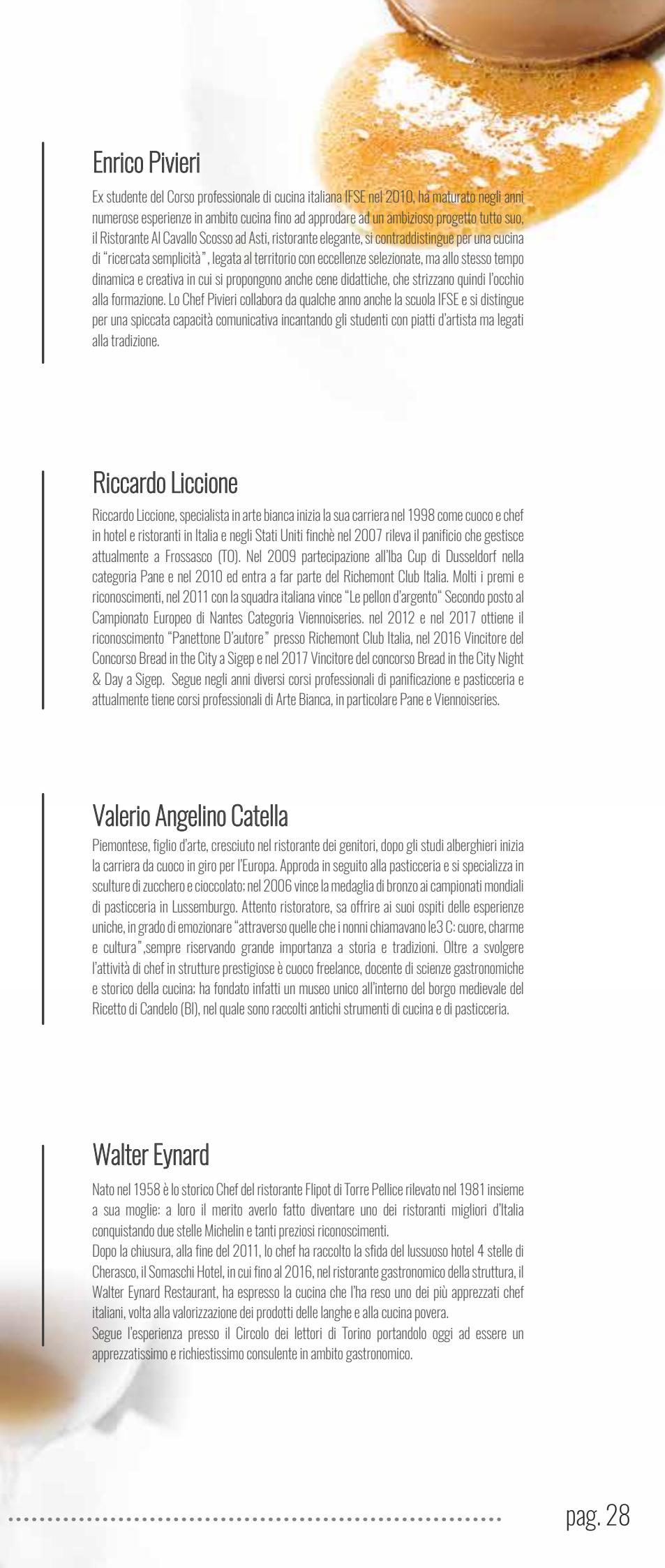
Valerio Angelino Catella

Piemontese, figlio d'arte, cresciuto nel ristorante dei genitori, dopo gli studi alberghieri inizia la carriera da cuoco in giro per l'Europa. Approda in seguito alla pasticceria e si specializza in sculture di zucchero e cioccolato: nel 2006 vince la medaglia di bronzo ai campionati mondiali di pasticceria in Lussemburgo. Attento ristoratore, sa offrire ai suoi ospiti delle esperienze uniche, in grado di emozionare "attraverso quelle che i nonni chiamavano le 3 C: cuore, charme e cultura", sempre riservando grande importanza a storia e tradizioni. Oltre a svolgere l'attività di chef in strutture prestigiose è cuoco freelance, docente di scienze gastronomiche e storico della cucina: ha fondato infatti un museo unico all'interno del borgo medievale del Ricetto di Candelo (BI), nel quale sono raccolti antichi strumenti di cucina e di pasticceria.



Walter Eynard

Nato nel 1958 è lo storico Chef del ristorante Flipot di Torre Pellice rilevato nel 1981 insieme a sua moglie: a loro il merito averlo fatto diventare uno dei ristoranti migliori d'Italia conquistando due stelle Michelin e tanti preziosi riconoscimenti. Dopo la chiusura, alla fine del 2011, lo chef ha raccolto la sfida del lussuoso hotel 4 stelle di Cherasco, il Somaschi Hotel, in cui fino al 2016, nel ristorante gastronomico della struttura, il Walter Eynard Restaurant, ha espresso la cucina che l'ha reso uno dei più apprezzati chef italiani, volta alla valorizzazione dei prodotti delle langhe e alla cucina povera. Segue l'esperienza presso il Circolo dei lettori di Torino portandolo oggi ad essere un apprezzatissimo e richiestissimo consulente in ambito gastronomico.





Marc Lanteri

Da anni nella cerchia degli Chef stellati Michelin, nasce nel 1968 a Tenda, un piccolo paesino poco oltre il confine del Piemonte, nel versante Francese della Valle Roya, dove vivono profondamente le radicate origini italiane. Marc inizia un intenso percorso formativo affiancando alcuni tra i più grandi interpreti della cucina contemporanea quali Alain Ducasse, Christian Morisset, Michel Rostang, Enzo Santin, Annie Feolde, e Paolo Teverini, che tracceranno in lui e nel suo stile, delle profonde linee guida. Da ognuno di loro Marc apprenderà con umiltà e determinazione ed avrà occasione di vivere sul campo delle esperienze uniche, che ne determineranno la sua impronta ed il suo stile. Nel 2004 con la brigata del ristorante Delle Antiche Contrade nella città di Cuneo, gli viene assegnato il prestigioso riconoscimento ed entra a far parte della Guida Rossa degli Chef Stellati Michelin.

Nel 2015 inaugura un nuovo capitolo nell'incantevole location del Castello di Grinzane di Cavour, dimora storica del Conte Benso di Cavour e ormai da anni al centro del panorama internazionale quale sede dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.



Alfredo Russo

Molti anni di esperienza e la stessa voglia di sperimentare, di innovare di quando ne aveva 13, l'età della sua "iniziazione" alla cucina. Una scuola alberghiera frequentata con passione, e poi la gavetta in diversi ristoranti famosi. Così comincia l'avventura di Alfredo Russo nel mondo che gli ha insegnato l'alta ristorazione e che lui ha imparato a rivoluzionare con le sue creazioni ed i suoi piatti. Un curriculum impeccabile, coronato dall'apertura nel 1990 del Dolce Stil Novo (1 Stella Michelin), a cui sono seguiti molti riconoscimenti. Oggi, dopo esperienze e partecipazioni internazionali, Alfredo si trova alla guida del ristorante all'interno di una fra le più splendide Residenza Reali, la Reggia di Venaria.



Piero Rainone

E' uno specialista nell'organizzazione di grandi eventi e buffet. Nella sua carriera ha avuto numerose esperienze di docenze all'estero in Brasile, Cina, Corea, Giappone, Taiwan, Russia, India, America del nord e Germania e ha collaborato alla redazione di vari libri per la Food Editori. Tesserato all'Associazione Professionale Cuochi italiani, è membro dell'Ordre International DesDisciples D'Auguste Escoffier dal 2006. Molto amato dagli studenti IFSE si contraddistingue per i suoi peculiari metodi di insegnamento molto diretti ma efficaci, capaci di stregare la platea che ha di fronte a sé.



Davide Comaschi

Il suo più grande talento è quello di saper mescolare la giusta dose di innovazione e tradizione per dare vita a creazioni dal gusto e dalla forma unica e impeccabile. In laboratorio da quando aveva soli 13 anni la sua carriera costellata di successi si è svolta all'interno della Pasticceria Martesana di Milano. Nel 2008 Campione Italiano di cioccolateria, nel 2009 quattro medaglie d'oro al Chocolate Masters Italia, nel 2010 medaglia d'oro categoria cioccolato alla Coppa del mondo di pasticceria, nel 2011 medaglia d'argento alla Coupe du Monde de Patisserie di Lione, nel 2013 medaglia d'oro al Campionato Italiano di Cioccolateria al Sigep di Rimini, medaglia d'oro al World Chocolate Masters di Parigi, oltre a numerose altre medaglie e onorificenze nazionali e internazionali





Gabriele Trovato

Nato nel 1993, ha frequentato l'Istituto Prever di Pinerolo (TO) diplomandosi come Tecnico ai Servizi della Ristorazione con ottimi voti nel 2012. Fin dalla giovanissima età è stato mosso da una grande passione per la cucina, ma soprattutto per la pasticceria e l'arte bianca in genere. Inizia l'esperienza lavorativa all'età di 14 anni, dando lo start al suo percorso nella ristorazione. Parte dalla classica trattoria di paese per arrivare agli alberghi di alto livello e alle pasticcerie. Già all'età di 17 anni ricopre il ruolo di capo partita di pasticceria, per poi approdare come responsabile della cucina centrale IFSE a Piobesi Torinese all'età di 19 anni. Qualche anno più tardi diventa docente di pasticceria, dove può trasmettere le sue conoscenze sui dessert da ristorazione, sulle basi della pasticceria e non solo.

Alcune esperienze, in Italia e all'estero, come docente e non solo lo hanno formato molto. Una passione iniziata da bambino e che ancora oggi porta avanti ogni sua ricetta, ogni sua idea, in quello che è il meraviglioso mondo della Pasticceria.



Luciano Regaldo

Una grande passione tramandata da suo padre porta lo chef Luciano Regaldo ad essere un grande Maestro non solo di cucina ma anche di vita.

Specializzato nella cucina tradizionale piemontese ma non solo, è da prima insegnante presso l'Istituto Alberghiero "A. Prever" di Pinerolo, in cui insegna tutt'oggi e dal 1978 conduce il "Ristorante del gallo".

Grande conservatore dei sapori di una volta, capace però sempre di introdurre quel tocco di modernità, sorprende per la sua passione, il suo entusiasmo e ottimismo sopra ogni cosa.



Stefania Bergantin

Bergantin Stefania nata a Torino nel 1975, ex studentessa Ifse del Corso Professionale di cucina italiana , ha maturato diverse esperienze in ristoranti sul territorio, collaborando con alcuni chef del Piemonte. Ha lavorato per un periodo presso il Somaschi hotel di Cherasco sotto la guida di Walter Eynard, per due anni ha gestito una location specializzata nella cucina tradizionale italiana. Attualmente collabora con Ifse come resident chef.



Maurizio Frau

Decretato a Sigep 2018 Miglior «Maître chocolatier» italiano. Il suo approccio con la pasticceria comincia quando a soli 14 anni il suo destino incrocia quello di un famoso pasticcere locale. La carriera cominciò presso alcune delle più note pasticcerie di Cagliari dove, per molti anni, acquisì una formazione a 360°. Dalla prima festa del cioccolato, realizzata nella regione Sardegna, con la presenza complessiva di 70.000 visitatori seguita in diretta da varie emittenti televisive, alla Collaborazione presso " Villa Certosa " Porto Rotondo in occasione dell' Incontro Silvio Berlusconi - Putin: chiamato in veste di Pasticcere decoratore: seguì la bellissima esperienza del 6 giugno 2004 in Abazia di Lussemburgo per la presentazione internazionale delle pietre sonore di Pinuccio Sciola. Nei due anni successivi ebbe la possibilità di valutare le capacità come pasticcere presso il Caesar's hotel di Cagliari, dove ampliò le conoscenze sulla " banchettistica e sulle torte da matrimonio ". I maestri che lo segnarono maggiormente furono Gabriele Bozio, Stefano Laghi, Carola Stacchetti, Nicola Michieletto e Francesco Favorito, con quest'ultimo, condivise l'esperienza del suo primo libro.

ISCRIZIONI E SERVIZI

La quota di iscrizione ai corsi IFSE è:

MODULO 1 € 2.950,00

MODULO 2 € 7.450,00

CORSO SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA PASTICCERIA (Modulo 1 + 2) € 7.950,00

La quota di iscrizione comprende:

- Lezioni didattiche
- Esercitazioni pratiche
- Utilizzo attrezzature di ultima generazione
- Messa a disposizione materie prime di altissima qualità
- Giacca IFSE
- Grembiule IFSE
- Cappelli IFSE
- Libro di testo
- Dispense didattiche
- Quaderno ricettario
- Uscite didattiche (trasporto e pranzo incluso)
- Pranzo Gourmet presso ristorante interno nei giorni di lezione
- Servizio caffetteria / Light break
- Copertura assicurativa in istituto

La quota non comprende l'alloggio. Prezzo medio alloggiamento in camera doppia con servizio di pernottamento e prima colazione € 500,00/mese

AGEVOLAZIONI FINANZIARE PER L'ISCRIZIONE

Grazie all'accordo con importanti istituti bancari, è possibile finanziare l'intero importo del corso con il pagamento in comode rate mensili.

Possibilità di accordo di dilazione direttamente con la scuola senza interessi.



ALLOGGI PER STUDENTI

IFSE dispone di soluzioni alloggiative, a pochi metri dalla scuola, di diversa tipologia, capaci di rispondere alle esigenze di tutti gli studenti.

Vi è la possibilità di alloggiare in soluzione di camera doppia, condivisa con un altro studente del corso, o per i più esigenti in camera singola.

E' possibile in alternativa alloggiare in Torino centro per chi vuole fare un'esperienza diversa, vivere una grande città e scoprirne le sue bellezze.



SOLUZIONE
EASY LIFE

3 minuti a piedi
PIOBESI TORINESE



SOLUZIONE
CITY LIFE

25 minuti in auto
TORINO Centro storico

.....

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**



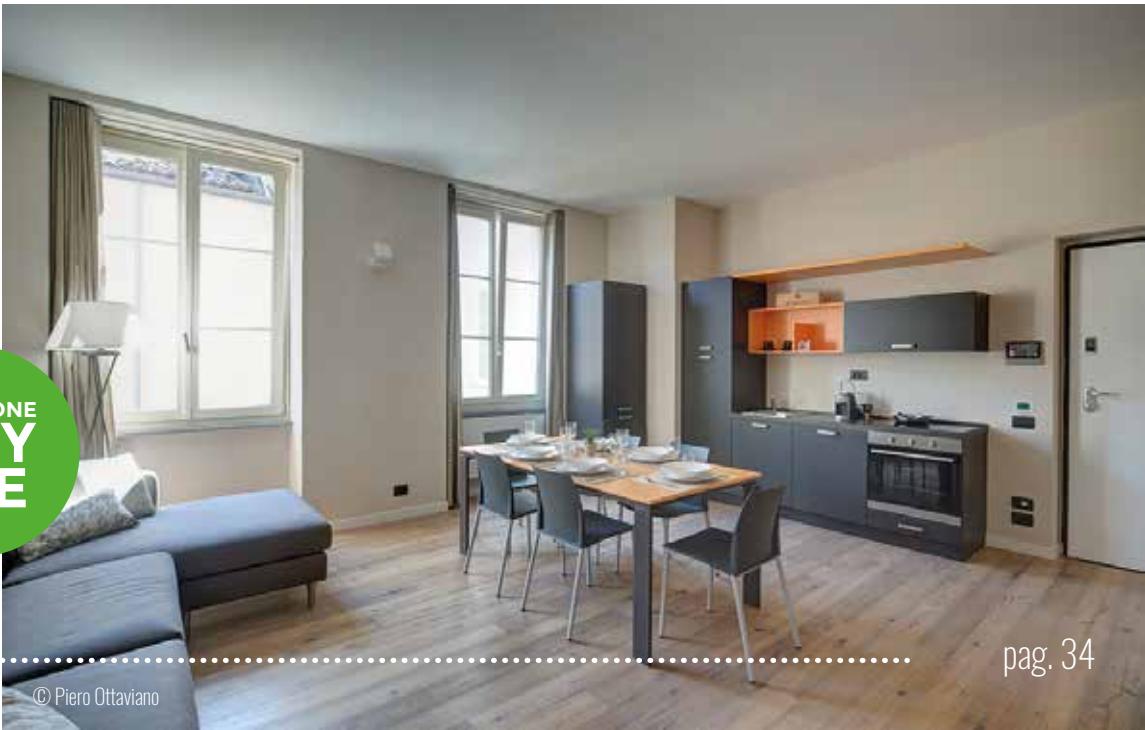
SOLUZIONE
**EASY
LIFE**



PIOBESI Torinese Camere tipo

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**







OLTRE LA FORMAZIONE

L'esperienza in IFSE potrà essere l'occasione per scoprire le bellezze del Piemonte e le zone limitrofe.

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 Movida di Torino www.torinoturismo.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 Borromee www.stresa.com

Parco Nazionale delle Cinque Terre www.cinquerterre.it/

Alba – Terra del Tartufo www.cittadeltartufo.com

La Valle d'Aosta www.lovehda.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

SPONSOR IFSE

MAIN SPONSOR



LAVAZZA



PARMIGIANO
REGGIANO



IRINOX
The Freshness Company®



HEKO
WALO
EMAINOX



LAINOX
DEVICE FOR COOKING

SchönhuberFranchi



Autocrocetta BMW
Concessionaria BMW

Concessionaria VOLVO
AutoGrup

BERKEL



LAURETANA

L'acqua più leggera d'Europa

KitchenAid®

MASTER REGION



ecopack



Maia
PROFESSIONAL LINE

MENZ &
GASSER
1935

CASSETTE
LONGO



SPONSOR TECNICI

Papillon
Del Capo'



CAMEL



EVO
ELEMENTS



TALGELATINE



VARVELLO



PRIMA
O



CHS
GROUP



DOLCIAMENTI DI SE
DOLCE ESTATE



TORMEC
Shaping Innovation

Giblor's

ACQUERELLO



silikomart®
professional

MEDIA PARTNERS

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

Italia a Tavola

l'Arte a Cucina

INFORMAcibo
SAFETY DI SAPORI

ENTE ACCREDITATO PRESSO

REGIONE
PIEMONTE

ITA 0039
INTERNATIONAL TRADE CERTIFICATION
by ASACERT

IRSEFO



TORINO METROPOLI
Città metropolitana di Torino

www.ifse.it



Anche se il futuro
sembra lontano... in realtà...
comincia proprio adesso...



Castello di Piobesi Torinese
P.zza V. Veneto, 7 - Piobesi Torinese (TO)
iscrizioni@ifse.it
+39 011 96 50 447

www.ifse.it