

CORSI
PROFESSIONALI

FOOD GENIUS ACADEMY



viale Col di Lana 8
20136 Milano

Tel. +39.02.8909.3079

info@foodgeniusacademy.com

Milano - Bologna - Torino

www.foodgeniusacademy.com



FOOD
GENIUS
ACADEMY





ALTA CUCINA ITALIANA

Il corso professionale di Alta Cucina Italiana ha l'obiettivo di creare competenze di base e referenze da aggiungere sul curriculum dello studente. Un corso pratico, veloce ed efficace che consente di apprendere le tecniche principali della cucina italiana, imparando i segreti del mestiere per inserirsi nel mondo del lavoro come un vero professionista.

100 ore di **GENIUS LAB**
3 mesi di **TIROCINIO** presso i migliori ristoranti



CUCINA ITALIANA WEEKEND

Concept catering, eventi, personal chef, street food, slow food, mangiare sano e con gusto: queste le parole chiave del corso professionale di Cucina nel Weekend, il cui obiettivo è formare una squadra di professionisti che possa rispondere alla domanda del nuovo mercato alimentare dell'EXPO 2015.

70 ore di **GENIUS LAB** (tecniche teorico-pratiche)
TIROCINIO opzionale e **PRATICA** negli eventi FGA



PASTICCERIA

L'obiettivo del corso è insegnare agli studenti l'arte della pasticceria, dalle basi alle tecniche più avanzate, sotto la direzione scientifica della chef-pasticcera Loretta Fanella. Un corso per imparare, amare ed apprezzare il delicato mondo della pasticceria che esula dal resto della cucina: un mondo a parte con tecniche, tempi e strumenti diversi.

100 ore di **LABORATORIO**
3 mesi di **TIROCINIO** presso le migliori pasticcerie



ARTE BIANCA E PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

Il corso si propone di formare una figura specializzata che si occupi dei dolci e del pane nella partita di pasticceria dei ristoranti e degli hotel di lusso. Gli studenti apprenderanno la filosofia di una partita a se stante, che vive di forno, farine, zucchero, gelatine e addensanti.

70 ore di **LABORATORIO**
3 mesi di **TIROCINIO** presso i migliori ristoranti



MANAGEMENT DI SALA E CANTINA

Il primo vero corso professionale di Management di Sala e Cantina con lo scopo preciso di formare una figura sempre più centrale nel campo della ristorazione, un professionista in grado di tenere alta la qualità della cucina italiana. Il piano di studi è costituito da lezioni tecniche, wine tasting, simulazioni di sala ed uscite didattiche.

100 ore di **INCONTRI E LEZIONI**
3 mesi di **TIROCINIO** presso i migliori ristoranti



MASTER DI ALTA CUCINA & CHEF MASTERCLASS

Il Master è dedicato agli ex studenti FGA e a chiunque abbia già un'esperienza professionale di base. Il programma è personalizzabile in base alla preparazione di ogni singolo studente, che potrà approfondire le proprie conoscenze con lezioni mirate a scelta.

10 **LEZIONI AVANZATE & CHEF MASTERCLASS**
3 mesi di **TIROCINIO** in ristoranti Michelin Starred