









Cultura | Arte | Ricerca

È stato il primo. Con tutta probabilità il più grande. Dotato di quel talento
e di quell'intuito che appartengono solo ai top. Qualità affinate nel tempo,
grazie alla curiosità e alla voglia di sperimentare cose sempre nuove,
sempre diverse. Un uomo eclettico, dal pensiero brillante, con tante
passioni: musica, arte, cinema. Spunti ed ispirazioni che trasferiva in cucina
con mano maestra, occhio attento e palato raffinatissimo. Un uomo che è stato
frutto di milioni di incontri, di duro lavoro e di valori incrollabili. Gualtiero
Marchesi, unanimemente riconosciuto come il fondatore della "Nuova Cucina
Italiana", è il cuoco che si è assunto la responsabilità di rivoluzionarla,
modernizzarla, reinterpretarla e traghettarla verso una nuova era. Insegnamento
del buono e cura del bello, spiegando cosa significhi amore per il proprio lavoro
e per l'arte, avendo cura del dettaglio e valorizzando il particolare.



LOCATION



PALAZZO BOCCELLA

SAN GENNARO, CAPANNORI, LUCCA · TUSCANY





Tecniche di Cucina Italiana (40)

Pratica de "La Grande Cucina Italiana" (152)

Storia della Cucina Italiana (8)

Coltivazione e allevamento in Italia (8)

Prodotti e vini italiani con abbinamenti (32)

Analisi sensoriale (16)

Management della ristorazione (20)

Alimentazione - Nutrizione - Sostenibilità (16)

Visite didattiche in Toscana (16)

HACCP e sicurezza sul lavoro (18)

Comunicazione - Relazione - Flessibilità -

Gestione dello stress (16)

Esame finale (8)



DOCENTI

ANTONIO GHILARDI executive chef AGM

PATRICK MASSERA chef associato AGM

KLAUS KARSTEN HEIDSIEK chef associato AGM

GIUSEPPE VACCARINI sommelier

VALENTINA TEPEDINO veterinario prodotti ittici

ENRICO DANDOLO management (CEO GM)

ALBERTO CAPATTI storico (Pres. FGM)

FRANCESCA VENTURI Prof. tecnologie alimentari

ISABELLA TAGLIERI Prof. alimentazione e nutrizione

LUIGI ODELLO Prof. analisi sensoriale

I CUOCHI DEL Futuro

il percorso ideale dalla scuola al ristorante gastronomico



CORSO DI

8 MESI
COSI' STRUTTURATO:

FULL IMMERSION 350 ORE IN FORMULA COLLEGE

TIROCINIO DI 6 MESI

presso <mark>u</mark>n Ris<mark>to</mark>rante gastronomico italiano proposto dall'Accademia



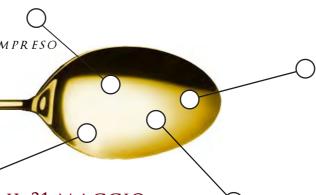
Diplomat<mark>i I</mark>stituto A<mark>l</mark>berghiero e giovani <mark>cu</mark>ochi fino ai 25 anni



QUOTA DIPARTECIPAZIONE: 4.900 € TASSEINCLUSE

IN BASE A ISEE SONO PREVISTI: SCONTI DELLA QUOTA E PAGAMENTO RATEALE

- QUOTA DI ISCRIZIONE E MATERIALE DIDATTICO: 500€
- CONTRIBUTO PER VITTO E ALLOGGIO A PALAZZO BOCCELLA: 1.490€
- VITTO E ALLOGGIO DURANTE IL TIROCINIO COMPRESO



ISCRIZIONE

Inviare le informazioni personali con un curriculum breve a:

accademia@marchesi.it

Oggetto:

"Richiesta ammissione Cuochi del Futuro"

CANDIDATURA E ISCRIZIONE ENTRO IL 31 MAGGIO

CERTIFICATO con valutazione al termine del corso, riconosciuto dai migliori ristoranti gastronomici







Gli studenti considerati più meritevoli in base ai voti riceveranno una **borsa di studio di 3.000 €**concessa da:













Accademia Gualtiero Marchesi

via Bonvesin de la Riva 5 I - 20129 Milano

T (+39) 02 3670 6660 www.accademiamarchesi.it

accademia@marchesi.it

