Fondazione gualtieroMarchesi

JOB FARM

FONDAZIONE PALAZZOBOCCELLA
www.palazzoboccella.it

Accademia
gualtieroMarchesi

SECONDO
ANNO

I CUOCHI DEL FUTURO

nel segno di Gualtiero Marchesi

PALAZZO BOCCELLA | SAN GENNARO, LUCCA

2A EDIZIONE : LUNEDI 27 SETTEMBRE - SABATO 6 NOVEMBRE 2021

3A EDIZIONE : LUNEDI 8 NOVEMBRE - SABATO 18 DICEMBRE 2021

Accademia
gualtieroMarchesi

GVALTIERO MARCHESI

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

MATERIE DEL CORSO E NUMERO ORE

Accademia gualtieroMarchesi

Tecniche di Cucina Italiana (40)

Pratica de “La Grande Cucina Italiana” (88)

Storia della Cucina Italiana (8 ore)

Coltivazione e allevamento in Italia (12 ore)

Prodotti e vini italiani con abbinamenti (24)

Analisi sensoriale (16)

Management della ristorazione (12)

Alimentazione - Nutrizione - Sostenibilità (12)

Visite didattiche in Toscana (16)

HACCP e sicurezza sul lavoro (16)

Comunicazione - Relazione - Flessibilità - Gestione dello stress (16)

Esame finale (8)

DOCENTI

ANTONIO GHILARDI *executive chef AGM*

PATRICK MASSERA *chef associato AGM*

ALBERTO CAPATTI *storico (Presidente FGM)*

LUIGI ODELLO *analisi sensoriale*

JOB FARM *soft skills - HACCP - Sicurezza sul lavoro*

PAOLO PISTIS *agricoltura biodinamica*

ENRICO DANDOLO *management (S.ge. FGM)*

VALENTINA TEPEDINO *prodotti ittici*

FRANCESCA VENTURI *tecnologia alimentare*

ISABELLA TAGLIERI *nutrizione*

I Cuochi del Futuro

il percorso ideale
dalla scuola
al ristorante gastronomico

Accademia
gualtieroMarchesi

6

Corso di 6 settimane

ore di lezione: 268

6

Stage di 6 mesi

presso un Ristorante gastronomico italiano proposto dall'Accademia

16

Studenti partecipanti

neoDiplomati con votazione superiore a 80/100

Quota di partecipazione: 3.900€ + IVA

Quota *di iscrizione e materiale didattico:* 500€
Contributo *per vitto e alloggio a Palazzo Boccella (6 settimane):* 960€

Certificato *con valutazione al termine del corso*

ISCRIZIONE

Inviare le informazioni personali con un curriculum breve a:
accademia@marchesi.it
Oggetto:
"Richiesta di ammissione al corso "I Cuochi del Futuro 2021"

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

Accademia gualtieroMarchesi

FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Confcommercio Imprese per l'Italia

Fabbrica di Oro e Argento in Foglia Giusto Manetti Firenze

Prima Edizione
2020

Accademia Gualtiero Marchesi
via Bonvesin de la Riva 5
I - 20129 Milano

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