

I LABORATORI DIDATTICI

AULE TEORIA

Sono aule con banchi scolastici adibite per le lezioni teoriche sui vari argomenti.

AULA PRATICA

Da sempre fiore all'occhiello del nostro Istituto, dispone di 25 postazioni di lavoro individuali, ciascuna dotata di tutte le attrezzature necessarie, con piastre di cottura in vetroceramica e forni elettrici ventilati. Quest'aula permette all'istruttore di realizzare contestualmente agli studenti le varie ricette, che vengono da essi seguite agevolmente attraverso il supporto dei multi-screens presenti.

AULA MAGNA

E' destinata alle dimostrazioni pratiche di cucina da parte dei docenti dell'ICIF, ai seminari sui prodotti tenuti da professionisti del settore, e alla consegna dei diplomi di fine corso, ha una capienza di centoventi posti a sedere ed è dotata di un multi-screen ad effetto cinema.

AULA DI PASTICCERIA E PANETTERIA

E' fornita di attrezzature idonee per la preparazione del pane, della pizza e della focaccia, dei prodotti da forno e di ogni tipo di preparazione dell'arte bianca tipica italiana. Ampia e' inoltre la camera fredda, dove, oltre alla preparazione dei dolci al cucchiaio e alle lavorazioni del cioccolato, si trovano le macchine per la preparazione di tutte le specialita' della gelateria italiana.

AULA DEGUSTAZIONE

E' posta a servizio dell'enoteca e dell'elaioteca ed è dotata di 20 postazioni individuali. Viene utilizzata per le lezioni di enologia, per la degustazione degli oli e per le analisi comparative sui prodotti. Le lezioni di enologia sono tenute da sommelier altamente qualificati, inviati dall'Italia per formare gli allievi riguardo al patrimonio enologico italiano. Il programma prevede lezioni teoriche, dall'enografia ai processi produttivi, e degustazioni di differenti tipologie di vino di tutte le regioni d'Italia. Una particolare attenzione viene poi riservata agli abbinamenti del cibo con il vino.

ENOTECA ED ELAIOTECA

L'enoteca ed elaioteca ospita, grazie alla sensibilità di centinaia di aziende vinicole italiane e di olio extra vergine d'oliva, una fornita gamma di etichette prestigiose provenienti dalle diverse Regioni d'Italia.

AULA LAVAZZA

E' dotata di una macchina da caffè espresso italiana a due gruppi. In quest'aula gli studenti svolgono un training completo sul caffè, che li guida alla conoscenza dell'espresso italiano.

AULA INFORMATICA

E' dotata di postazioni informatiche per i singoli studenti che apprendono le nozioni di base riguardo alla lingua italiana, alla cultura, alla geografia, all'arte e alla storia attraverso un insegnamento multimediale. Durante le lezioni di lingua italiana particolare attenzione viene data all'insegnamento dei termini specifici del settore culinario.

LA SALA RISTORANTE

E' adiacente alla cucina principale, viene utilizzata per manifestazioni, pranzi ufficiali e per il saggio finale in cui i ragazzi preparano un menu completo per ospiti e autorità italiane e cinesi, a dimostrazione del loro apprendimento.

LA CUCINA PRINCIPALE

E' a servizio del ristorante offre ampi spazi e attrezzature conformi ad uno sviluppo di lavoro ad alti livelli.

LA BIBLIOTECA

E' una sala ricreativa a disposizione degli allievi dotata di volumi (libri e riviste) di cucina e pasticceria Italiana.

All'interno dell'Istituto vi sono inoltre spazi espositivi con vetrine permanenti delle eccellenze enogastronomiche delle Regioni d'Italia.