



ITALIAN CULINARY
INSTITUTE
FOR FOREIGNERS





ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

Desde 1991 promovemos a no mundo a cozinha italiana, sua cultura e enologia, através de nossos cursos de capacitação profissional.

29 Anos de atividade

1 Centro de capacitação na Itália

1 Escola na China

2 Escolas no Brasil

32 Escritórios de representação

25 Escolas associadas pelo mundo

7.000 Estudantes graduados

6 Exposições Internacionais

www.icif.com/pt-br



AS ATIVIDADES

Treinamento culinário, promoção do “Made in Italy”, grandes eventos e a luta contra as falsificações.

TREINAMENTO

Treinamento para jovens italianos cozinheiros italianos e estrangeiros para adquirir uma especialização profissional em cozinha regional Italiana.

PROMOÇÃO DO “MADE IN ITALY”

Promoção da cozinha Italiana e dos produtos italianos de alta qualidade no exterior, através de feiras, eventos internacionais, cursos de treinamento e a difusão de informações relativas ao Made in Italy sua implementação por chefs profissionais e restauradores pelo mundo.

GRANDES EVENTOS

ICIF está na vanguarda em eventos internacionais quando se faz necessária uma voz autorizada no campo da restauração, oferecendo sua experiência em iniciativas que promovem a comida e a cultura italianas.

LUTA CONTRA AS FALSIFICAÇÕES

São chamadas “Italian Sounding”, as imitações ou falsificações dos alimentos Italianos no exterior. Um alimento falsificado apresenta uma mistura de nomes italianos, logos, imagens e frases claramente atribuíveis à Itália.

Além de seus objetivos educacionais, o ICIF foi fundado para classificar, proteger e promover a imagem da cozinha Italiana e seus produtos de excelência pelo mundo, protegendo produtores artesanais, defendendo os consumidores das adulterações e falsificações e difundindo conhecimento e técnicas entre os chef e restauradores profissionais no mundo.



CURSO SOBRE TÉCNICAS CULINÁRIAS MODERNAS E TECNOLOGIA INOVATIVA

*Torne-se um profissional da cozinha moderna!
3 dias de aulas teórico-práticas
incluindo alimentação e alojamento.*

DURAÇÃO: 3 DIAS

- Ou: aula avulsas selecionadas dentro do programa

TEMAS DAS AULAS

SEGUNDA-FEIRA

- Cozinha molecular (cooking demo)

TERÇA-FEIRA

- Tecnologia culinária inovadora (cooking demo: sous-vide, baixa temperatura, Pacojet)

QUARTA-FEIRA

- Chef estrelado Michelin (cooking demo)
- Teoria e degustação de queijos regionais italianos DOP (esperto ONAF)
- Jantar final em restaurante estrelado Michelin



CURSO SOBRE AS TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E ARTE BRANCA

Torne-se um profissional das artes Brancas! 4 dias de aulas teórico-práticas incluindo alimentação e alojamento.

DURAÇÃO: 4 DIAS

- Ou: dias únicos de aulas escolhidas dentro do programa

TEMAS DAS AULAS

SEGUNDA

- Pão, grissini e doces sem glúten
- Massa fresca e recheadas sem glúten

TERÇA

- Pizza gourmet (cooking demo)

QUARTA

- Panettone, colomba, canditi
- Novas técnicas aplicadas à confeitaria moderno-criativa

QUINTA

- Panettone, colomba, canditi
- Novas técnicas aplicadas à confeitaria moderno-criativa



CURSO MASTER - I NÍVEL - EM COZINHA E ENOLOGIA ITALIANA

Uma experiência única para se tornar um profissional de cozinha italiana no mundo.

DURAÇÃO: 3 MESES

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto e visitas técnicas
- 8 semanas de estágio (opcional) num restaurante Italiano previamente selecionado pelo Instituto

QUEM PODE SE INSCREVER

- Diplomados em institutos ou centros de formação hoteleira superior ou com experiência documentada no setor culinário
- Profissionais do setor enogastronômico

TEMAS DAS AULAS

- Cozinha: uso de ervas aromáticas, especiarias, azeite extravirgem e vinagres, antepastos tradicionais quentes e frios, massa seca combinada com molhos tradicionais, massa fresca e recheada, risotos, nhoques e sopas tradicionais, pratos de carne vermelha e branca, pratos de peixes de mar e de água doce, receitas com queijos italianos DOP cozinha vegetariana e saudável
- Confeitaria: doces de colher tradicionais, bolos e pequena confeitaria
- Sorveteria: preparação básica para sorvetes e sherbets
- Panificação: pão, "grissini", pizzas e focaccias
- Enologia: enografia nacional, técnicas de degustação, harmonização alimento-vinho Segurança alimentar e HACCP ● Língua Italiana
- Duas visitas externas a produtores enogastronômicos italianos



CURSO MASTER - II NÍVEL - EM COZINHA E ENOLOGIA ITALIANA

Uma experiência única para se tornar um profissional em cozinha Italiana no mundo.

DURAÇÃO: 6 MESES

- 9 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 15 semanas de estágio (opcional) num restaurante italiano previamente selecionado pelo Instituto

QUEM PODE SE INSCREVER

- Possuidores de diplomas universitários em centros de hospitalidade
- Profissionais italianos e estrangeiros no setor de Alimentos & Bebidas
- Trabalhadores no setor com pelo menos 3 anos de experiência documentada na área da hospitalidade no mundo

TEMAS DAS AULAS

- COZINHA:
 - Conhecimentos gerais e terminologia técnica sobre cozinha italiana tradicional, regional e moderno-criativa
 - Molhos básicos e compostos
 - Uso dos temperos, ervas aromáticas e especiarias
 - Uso do azeite extra-virgem e dos vinagres
 - Finger-food modernos para aperitivo
 - Antepastos tradicionais quentes e frios e moderno-criativos
 - Massa seca em diversos formatos em combinação com os molhos tradicionais



- Massa seca trefilada em bronze
- Massa fresca
- Risotos tradizionali e moderno-creativos
- Nhoques tradicionais e com preparos especiais
- Sopas tradicionais e moderno-criativas
- Pratos de carne vermelha e branca
- Caça de pluma e de pelo
- Pratos de pescados de mar e de água doce
- Receitas com queijos regionais italianos DOP
- Cozinha vegetariana, saudável, vegana, light e para intolerâncias alimentares (sem glúten)
- Tecnologias culinárias modernas (Pacojet, cozimento sous-vide, cozimento em baixa temperatura e defumação)
- CONFEITARIA:
 - Doces de colher tradicionais da restauração e moderno-criativos
 - Tortas, pequena confeitaria e confeitaria moderno-criativa
- CHOCOLATARIA:
 - Têmpera manual do chocolate, bombons e pralines
- SORVETERIA:
 - Preparação da base para sorvetes e sherbets
 - As tortas geladas e os "semifreddi"
- PANIFICAÇÃO:
 - Pão comum regional, pão especial para a Restauração e "grissini"
 - Pizza napolitana, calzones e focaccias tradicionais
- ADEGA:
 - Enografia nacional
 - Técnica de degustação do vinho, harmonização alimento - vinho
- GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS
- CERTIFICAÇÃO HALAL - COZINHA PARA MUÇULMANOS
- HACCP E SEGURANÇA ALIMENTAR:
 - Aulas de nutrição, sobre a composição correta e equilibrada de um menu e sobre
 - Dieta mediterrânea
- LÍNGUA ITALIANA
- VISITAS A EMPRESAS DE PRODUTOS ENOGASTRONÔMICOS ITALIANOS



CURSO DE COZINHA E ENOLOGIA ITALIANA

*Torne-se um profissional da enogastronomia italiana!
1 ou 2 semanas de aulas teórico-práticas que compreendem alimentação e alojamento.*

DURAÇÃO: 1 ou 2 SEMANAS

TEMAS DAS AULAS

- COZINHA ITALIANA TÉCNICAS E MÉTODOS:
 - Uso de ervas aromáticas, especiarias, azeite extra-virgem e vinagres
 - Antepastos tradicionais quentes e frios,
 - Massa seca combinada com molhos tradicionais
 - Massa fresca e recheada tradicional
 - Risotos e nhoques tradicionais e modernos-criativos
 - Pratos de carne vermelha e branca
 - Pratos de peixes de mar e de água doce
 - Receitas com queijos italianos DOP
 - CONFEITARIA: doces de colher tradicionais, bolos e pequena confeitaria
 - PANIFICAÇÃO: pão, grissini, pizzas e focaccias
- ENOGRAFIA NACIONAL E INTRODUÇÃO À TÉCNICA DE DEGUSTAÇÃO DO VINHO
- LINGUA ITALIANA
 - UMA VISITA EXTERNA A UM CASEIFÍCIO



CURSO DE PANIFICAÇÃO ITALIANA

Uma semana de aulas teórico-práticas e a oportunidade de se formar como padeiro profissional.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 5 dias de aulas teórico-práticas na sede do Instituto
- Este curso não tem estágio em estruturas externas ao Instituto

TEMAS DAS AULAS

- As matérias primas
- Farinhas, métodos de amassamento e fermentação
- Tipos de pão comum: pão comum, bocadinhos integrais, pão de forma tradicional, pão de forma com fibras e centeio
- Pão regional do Norte Italia: rosetta, tartaruga, biova ou biovetta, ciabatta, miccone piemontese
- Pão regional da Italia Central: piadina, tigella, pane toscano, mantovana
- Pão regional da Italia do Sul e ilhas: pão de Altamura, pão siciliano (ou mafalda), pão carasau, ciriola
- Grissini tradicionais e especiais: estirados a mão, Rubatà, com azeitonas, com farinha di milho
- Tarallucci al pepe, friselle pugliesi
- Pão especial para restaurantes: bocconcini alle olive taggiasche e amaretti, filoncini di farro e crusca con cacao e miele, puffetti alle noci e barbabetola, spaccatelle al finocchio, pane all'origano e pomodori secchi, panini semi dolci alla cannella e limone, panini alla ricotta e zafferano com preparo a quente
- Focaccias: hidratada, na pá, integral, da Puglia



CURSO SOBRE A PIZZA

Para uma profissão considerada um fenômeno popular, cultural e social que é tipicamente italiano, em contínuo crescimento tanto na Itália como no resto do mundo.

DURAÇÃO: 12 SEMANAS

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas na sede do Instituto
- 8 semanas de estágio (opcional) em pizzerias selecionadas pelo Instituto

TEMAS DAS AULAS

- A pizza: um produto popular italiano que se tornou um fenômeno social e cultural a nível mundial
- As massas e as leveduras
- A pizza: noções de aprofundamento
- As técnicas práticas de especialização
- Pizzaiolos na cátedra
- A pequena confeitaria seca, para chá e café e variedades de biscoitos
- A pequena confeitaria fresca, os cremes à italiana os bolos tradicionais
- Doces de colher para restaurantes
- A tempera do chocolate, produção de bombons e decorações com chocolate
- Produtos de forno para o café da manhã
- Segurança alimentar e HACCP
- Teoria sobre o valor nutricional dos alimentos
- Teoria sobre a Dieta Mediterrânea



CURSO DE CONFEITARIA ITALIANA

*Um programa único, criado em
colaboração com a Federação
Italiana de Confeitaria,
Sorvetes e Chocolates.*

DURAÇÃO: 3 SEMANAS

- 3 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto apresentadas por professores especializados, completadas por visitar técnicas

TEMAS DAS AULAS

- Produtos de forno para o café da manhã
- Pão-de-ló
- Massa podre
- Massa folhada
- Cremes de confeitiro
- Carolinas e merengues
- Bavaresas ao creme e com frutas
- Mousses: chocolate, morango, café
- "Semifreddi" com cremes ou frutas
- Ganaches: com água, montada, para cobertura
- Chocolataria – Técnicas de Produção e Decoração
- "Cake design" – Técnicas de Decoração
- Outras técnicas de decoração
- Açúcar artístico - Isomalte
- Sorveteria: sorvetes com base de creme e de frutas, sherbets, taças de sorvetes e sorvetes empratados
- Visitas externas a um laboratório de chocolates e a uma confeitaria



CURSO DE CHOCOLATARIA

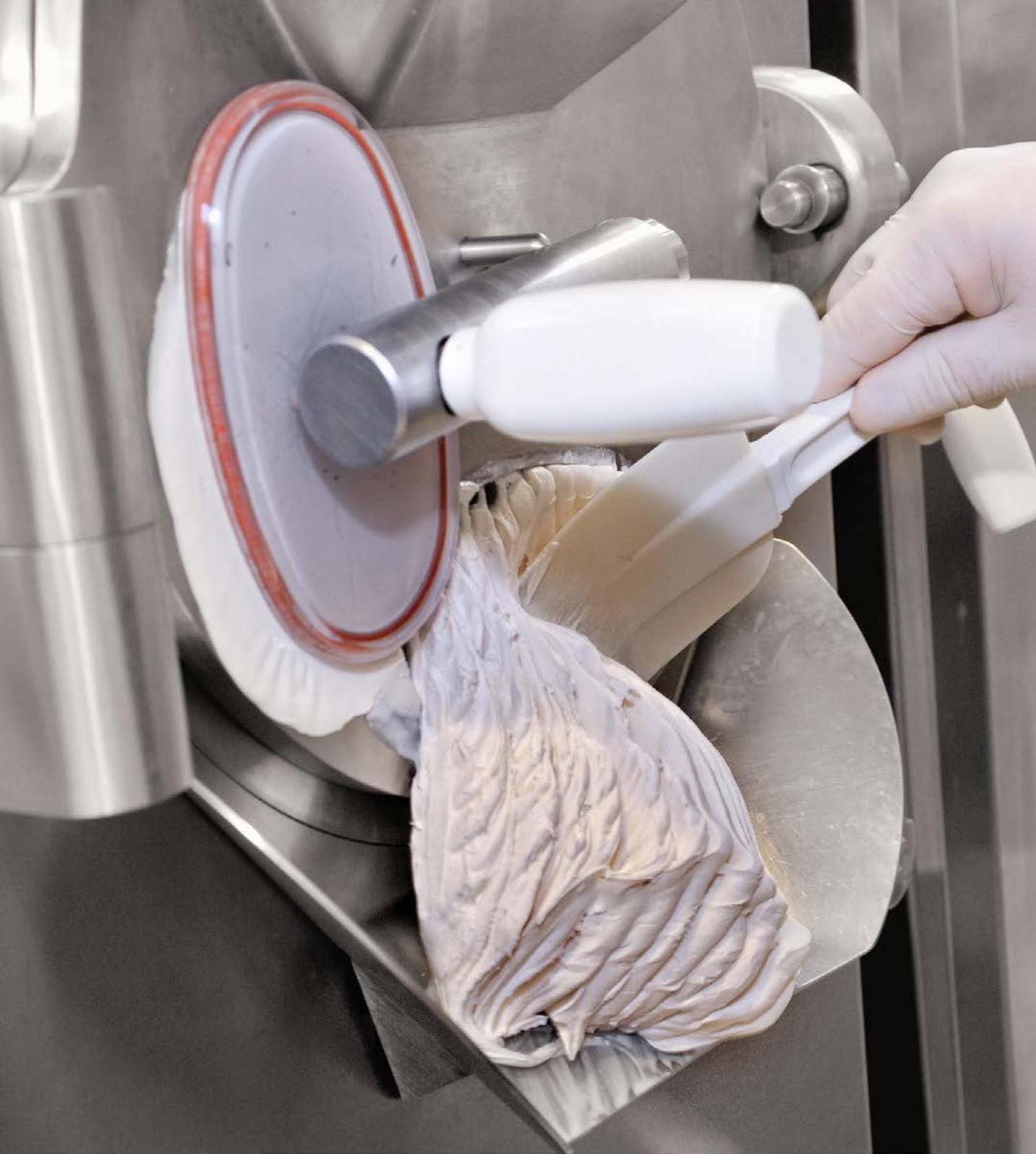
Um curso para se tornar um mestre Chocolateiro, que começa a partir das amêndoas de cacau.

DURAÇÃO: 4 MESES

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 12 semanas de estágio (opcional) em laboratórios especializados selecionados pelo ICIF

TEMAS DAS AULAS

- Primeira semana: O CULTIVO DO CACAU
As variedades de cacau no mundo: a transformação da semente em chocolate e do chocolate aos bombons – Aspecto técnico e perfis aromáticos do cacau
- Segunda semana: A ELABORAÇÃO DO CACAU
Os processos de produção: a tostadura, o esmagamento, a moagem, o refino, a conchagem – A têmpera do chocolate: manual e aprofundamento sobre técnicas mecânicas de ciclo contínuo – As receitas do chocolate e aplicação do programa de cálculo – O chocolate artesanal: várias técnicas de derretimento e elaboração
- Terceira semana: ALTOS PROFISSIONAIS EM CHOCOLATARIA
Aprofundamentos teórico-práticos de mestres chocolateiros profissionais – A modelagem de corpos cavos; preparos de tabletes e pralines com diferentes recheios; demonstração do docente e exercício prático dos alunos - O preparo dos recheios: ganaches, princes, cremini ou gelatinas, demonstração do docente e exercícios práticos dos alunos – A cobertura dos bombons: o uso das cores e dos metálicos
- Quarta semana: INGREDIENTES, PRODUÇÃO E USO DO CHOCOLATE
O cacau: análise sensorial sobre variedades provenientes de diversos países do mundo – O preparo de pequenas modelagens em chocolate e pequenas peças para vitrine - A elaboração do chocolate satinado – Técnicas novas de decoração de chocolate



CURSO DE SORVETE

A arte de se tornar um mestre Sorveteiro Internacional e as estratégias para abrir uma sorveteria.

DURAÇÃO: 12 SEMANAS

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas na sede do Instituto
- 8 semanas de estágio (opcional) em sorveterias selecionados pelo Instituto

TEMAS DAS AULAS

- **PRIMEIRA SEMANA**
O sorvete: suas origens e notas históricas - Análise das matérias primas e dos semielaborados - Técnicas e sistemas de produção - Técnicas de balanceamento, base leite, ovo etc. - Criação de receitas a base de frutas com uso da técnica de balanceamento - Criação de receituário
- **SEGUNDA SEMANA**
Aprofundamento do balanceamento de sherbets – A fruta e o refratômetro – Sistemas de estocagem e as novas tecnologias - O software para balancear e para gerenciar – O sorvete biológico, o sorvete natural e sem aditivos - Análise de mercado, gestão artesanal ou empresarial – O ponto de venda: replicabilidade, limites e franchising – A gestão do álcool
- **TERCEIRA SEMANA**
Mono-porções, taças, affogati e tortas geladas – Notas sobre as avaliações sensoriais – As componentes do sorvete nas estações a economia de gestão e dos recursos em sorveteria - A tecnologia e seu suporte: os sistemas de conservação e estocagem - Tempera manual do chocolate e decorações com chocolate e com açúcar
- **QUARTA SEMANA**
O sorvete Gourmet (ex: sorvete ao azeite extra-virgem, sorvete ao Gorgonzola, etc.) – O sorvete na confeitaria (ex: semifreddi, tortas sorvete) e o cake design no mundo da sorveteria - Segurança alimentar e HACCP - Experimentos de harmonização do sorvete com vinhos e licores: exercício guiado por sommelier profissional – Revisão da matéria e preparo para a prova final



CURSO INTERNACIONAL DE 1º NÍVEL EM CAFETERIA E BAR

Em colaboração com 9Bar, a única escola autorizada na Itália que oferece certificação da SCAE - Speciality Coffee Association of Europe.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- Primeiros 3 dias de aulas básicas de café no 9Bar com prova e entrega de Diploma SCA|E de 1º nível
- Últimos 3 dias no ICIF

TEMAS DAS AULAS

- Informação e uso dos aparelhos e utensílios de trabalho
- A cadeia de produção do café
- Técnica e leite
- Gerenciamento das relações com o consumidor e vendas
- Manutenção e limpeza
- Noções de fermentação, destilação, licores
- História e informação em relação às bebidas mistas internacionais
- Compreensão e quantificação das dosagens de coquetéis e técnicas de serviço
- Licores: tipos e classificação
- Long drinks, drinks inovadores e soft drinks internacionais



CURSO DE COZINHA SEM GLÚTEN

Um programa de treinamento projetado para satisfazer o gosto dos que sofrem de alergias alimentares.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 1 semana de aulas teóricas e práticas no Instituto apresentadas por professores especializados

TEMAS DAS AULAS

- A doença celíaca: o manual dos alimentos sem glúten produzido pela "Associação Italiana para a doença celíaca"
- Informações específicas para os restauradores
- Massa fresca artesanal e molhos tradicionais
- Sobremesas tradicionais italianas sem glúten
- Biscoitos e pequena confeitaria sem glúten
- Pratos principais de carne ou peixe com acompanhamentos
- Pães e "grissini" sem glúten
- Pizza e "focaccia" sem glúten



CURSO TEMÁTICO A EM COZINHA ITALIANA

*Um curso rápido para cada
tópico de cozinha regional Italiana.*

DURAÇÃO: 3 SEMANAS

- 2 semanas de aulas teóricas e práticas na classe
- 1 semana de prática na cozinha principal da escola

TEMAS DAS AULAS

- Azeite extra-virgem de diferentes regiões italianas
- Vinagres aromáticos e balsâmicos
- Massa fresca e recheada de diferentes regiões italianas
- Massa seca com molhos tradicionais de diferentes regiões italianas
- Pães italianos, "grissini", pizza e "focaccia"
- Bolos e biscoitos Italianos
- Sorvetes de estilo Italiano e sherbets



CURSOTEMÁTICO B EM COZINHA ITALIANA

Soluções "ad hoc" para um treino rápido em tópicos específicos da cozinha Italiana.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 1 semana de aulas teóricas e práticas

TEMAS DAS AULAS CURSO B1 - ANTEPASTOS E PRIMEIROS PRATOS

- O uso do azeites extra-virgens de diferentes regiões italianas em vários pratos
- Entradas italianas quentes e frias
- Massas frescas italianas: formas e tamanhos variados
- Massa recheada e no forno de diferentes regiões Italianas
- Massa seca com molhos tradicionais
- Gnocchi e timbales
- Arroz, risotos, sopas

TEMAS DAS AULAS CURSO B2 - CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

- Produtos de panificação: pão de todo o dia, especialidades em pães para restaurantes, grissini, pizza e focaccia
- Sobremesas para restaurantes
- Pequena confeitaria Italiana
- Sobremesas de Chocolate
- Sorvetes e sherbets no estilo Italiano



CURSO SOBRE VINHOS ITALIANOS E HARMONIZAÇÃO COMIDA - VINHO

Um programa que mergulha no fascinante mundo do vinho.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 1 semana de aulas teóricas e práticas na Enoteca do Castelo e visitas externas a vinícolas do território com degustação

TEMAS DAS AULAS

- Técnicas de degustação de vinhos
- Enografia Italiana
- Harmonização de vinhos com alimentos simples
- Harmonização de vinhos com antepastos
- Harmonização de vinhos com primeiros pratos
- Harmonização de vinhos com pratos de carne
- Harmonização de vinhos com pratos de peixe
- Harmonização de vinhos com sobremesas
- Harmonização de vinhos com queijos



MESTRADO EM GESTÃO DE ALIMENTOS

Curso para futuros managers das grandes companhias de hotellerie internacionais.

DURAÇÃO: 4 SEMANAS

- 4 semanas de aulas teórico-práticas, com visita a uma estrutura receptiva hoteleira do mundo da hotelaria e da restauração

TEMAS DAS AULAS

- Aulas práticas de cozinha
- Padrões e procedimentos organizativos de serviços
- Organogramas e "job description" do pessoal de cozinha e de sala
- O management do setor de restaurantes
- Estratégias de marketing e promoção do restaurante
- Introdução aos custos e ao sistema informático para o cálculo do "food-cost"
- A composição do menu e sua venda
- Programação e controle do abastecimento na atividade da restauração
- Aulas de enologia
- Aulas de técnica de degustação do azeite extra virgem

LISTA DE PREÇOS

CURSO	DURAÇÃO	PREÇO
Curso sobre técnicas culinárias modernas e tecnologia inovativa	3 dias	€ 1.000
Curso sobre as técnicas de panificação e arte bianca	4 dias	€ 1.300
Curso master - I Nível - em cozinha e enologia italiana	3 meses	€ 5.950
Curso master - II Nível - em cozinha e enologia italiana	6 meses	€ 11.500
Curso de cozinha e enologia italiana	1 o 2 semanas	€ 1.700 / € 3.200
Curso de panificação italiana	1 semana	€ 1.500
Curso sobre a pizza	12 semanas	€ 5.400
Curso de confeitaria italiana	3 semanas	€ 4.500
Curso de chocolataria	4 meses	€ 5.400
Curso de sorvete	12 semanas	€ 5.400
Curso internacional de 1º nível em cafeteria e bar	1 semana	€ 1.700
Curso de cozinha sem glúten	1 semana	€ 1.600
Curso temático A em cozinha italiana	1 semana	€ 4.800
Curso temático B em cozinha italiana	1 semana	€ 1.700
Curso sobre vinhos italianos e harmonização comida-vino	1 semana	€ 1.600
Mestrado em gestão de alimentos	4 semanas	€ 5.400

Vc. pode também se inscrever nestes cursos por semana. Para maiores informações contate-nos em icif@icif.com / info@icif.com

PREÇOS DO CURSOS

O QUE ELES INCLUEM

- Alojamento na Hospedaria do ICIF, em pequenos apartamentos compostos por dois dormitórios com uma, duas ou três camas e um banheiro.
- Jantar de boas vindas no domingo da chegada no restaurante didático do ICIF "La Barbera - Enoteca e Training Restaurant" no Castelo de Costigliole d'Asti.
- Serviço de café de segunda a sexta.
- Refeições na escola de segunda a quarta.
- Aulas teórico-práticas conforme programa.
- Material didático (apostilas, sistemas audiovisuais etc.).
- Produtos alimentícios para aulas e degustações.
- Uso dos equipamentos e utensílios durante as aulas nos diferentes laboratórios.
- Um uniforme completo composto por um dólma, uma calça e um avental com o logo do ICIF.
- Assistência antes do início do curso para a obtenção do Visto de Estudante, se necessário.
- Diploma ou certificado de participação do Instituto, ao completar o curso.

SERVIÇOS ADICIONAIS

- Bus transfer do grupo, do aeroporto de Milano Malpensa a Costigliole d'Asti, ao preço de € 50.
- Assistência para aquisição do sim card telefônica.
- Assistência para a organização de tours enogastronomicos e atividades extra didáticas.
- Assistência para a organização de transfer para eventos e feiras do setor.

Para os que não desejam se hospedar, favor pedir o valor sem alojamento a nosso escritório.

Tel. +55 11 3589-5610

E.mail: paolatedeschi@uol.com.br

***Importante atenção para cada estudante.
Capienza massima delle aule: 24 persone.***





CURSOS PARA AMADORES

CHEF... DA CASA

O ICIF e “La Barbera - Enoteca e Training Restaurant” Abrem suas portas para todos os que desejam se aproximar da cozinha, aprendendo a como dar um toque extra a seus próprios pratos e assim trazer surpresa e delícia à mesa. Nossos chefs instrutores acompanham Vc. numa viagem pelo mundo gastronômico, ensinando os segredos do assunto e preparando com Vc. delícias para levar para casa. Uma seleção de diferentes tópicos sazonais, qualidade excelente e territorialidade aguardam Vc. no programa “**Chef... Da casa**”, aulas na semana ou aulas de dia inteiro nos fins de semana dedicadas a temas específicos, estão abertas para todos. Esperamos vcs. em muitos!!

TOURS EDUCACIONAIS

O ICIF organiza tours educacionais para Italianos e estrangeiros que amam a comida e os vinhos italianos e que desejam aprender mais sobre a cozinha, a qualidade dos produtos e a beleza cultural das Regiões Italianas, ou para profissionais da indústria que desejem descobrir mais sobre alimentos e bebidas de uma região ou área italiana específica. Estes tours tem uma duração mínima de três dias e máxima de seis. É possível organizar tours voltados a pedidos especiais do grupo.

TREINAMENTO PARA COMPANHIAS PROFISSIONAIS

O ICIF fornece serviços e oferece treinamento e informações a empresas, associações e organizações que queiram se beneficiar com o uso de uma sala de aula ou de um laboratório para eventos, seminários e conferências. A pedidos, nossos experientes profissionais prepararão aulas de treinamento projetadas especificamente para a criação de um time para a empresa. Um modo divertido de se testar numa cozinha, desenvolvendo habilidades interpessoais e um trabalho de equipe.



NOSSA SEDE: O CASTELO

O Castelo de Costigliole d'Asti é um lugar prestigioso para o treinamento de chefs italianos e internacionais.

A ADEGA E A ELAIOTECA

A Adega Nacional do ICIF está entre as mais avançadas na Itália para um estudo aprofundado dos vinhos italianos. A adega hospeda uma moderna sala de degustação, equipada com 20 lugares multifuncionais que podem ser usados não somente para vinhos, mas também para a análise sensorial de outros produtos tais como azeites extra-virgens, vinagres, queijos etc.

A Elaioteca ICIF reúne profissionais e amadores deste mítico produto, oferecendo uma visão objetiva dos azeites extra-virgens Italianos de qualidade.

LABORATÓRIO DE CHOCOLATE

Um espaço educativo equipado com todas as estruturas necessárias para aprender a arte e o tratamento das diferentes variedades de cacau e outros ingredientes, para criar um delicioso chocolate de qualidade, sob a guia de mestres chocolateiros, descobrindo seus segredos.

AS GRUTAS PARA QUEIJOS, SALAMES E PRESUNTOS

Um espaço criado para lembrar o "crutin" (pequena gruta) de nossos antepassados, para acentuar a grande variedade e qualidade dos queijos Italianos. Um lembrete sobre a importância da história e tradição de uma antiga cultura que é muito apreciada em todo o mundo.





ph©lefotodimarzo.it

RESTAURANTE PARA O ESTÀGIO

A finalidade é oferecer os melhores pratos da cozinha italiana, em particular a piemontesa, o que é conseguido através da estrutura tutorial do ICIF na Enoteca e Restaurante "La Barbera".



la BARBERA
ENOTECA E TRAINING RESTAURANT

Os alunos tem uma experiência de "mão na massa" graças ao restaurante para estágios, projetado especialmente para permitir a todos os estudantes uma experiência operacional,

econômica e administrativa das habilidades no mundo dos negócios. Um lugar onde eles podem interagir com clientes de verdade. Num único ambiente, eles passam pela inteira cadeia de alimentos, desde o planejamento do menu, encomendas de insumos, preparação dos pratos, serviço de mesa, e controle dos custos. Tudo isso com o apoio dos nossos instrutores durante todo o período do estágio. Ao longo dos meses, eles se alternam entre aulas e menus diferentes, sempre oferecendo autenticidade e levando em conta as mudanças de estação. A variedade de ofertas não está limitada a almoços e jantares, mas a uma oferta mais ampla de possibilidades: desde cursos para amadores, até noites temáticas, desde eventos de "catering" até apoio logístico em eventos externos.

Este é **um modelo inovador e original na indústria de Restaurantes** que oferece um link entre os ingredientes locais e o turismo internacional, sem se tornar outra moda comercial, mas criando um nicho próprio, de um ponto de vista cultural e educacional, para o bem da comunidade.

www.ristorantelabarbera.com



O QUARTEL-GENERAL DA ESCOLA: A "ORANGERIE"

Uma nova estrutura com salas de aula modernas, montadas conforme a mais nova tecnologia.

Em 29 de Março de 2014, graças a uma contribuição da **União Européia** através da **Região Piemonte** foi aberto um novo edifício da Escola, no parque diante do Castelo.

O novo prédio, chamado "**Orangerie**" é uma estrutura moderna, feita inteiramente de metal e vidro com modernas salas de aula equipadas com a mais moderna tecnologia.

Estes novos laboratórios são o coração pulsante da escola e sua atividade educacional:

- LABORATÓRIO PARA OS PRATOS PRINCIPAIS
- LABORATÓRIO PARA OS PRIMEIROS PRATOS
- AUDITÓRIO PARA AULAS TEÓRICAS
- LABORATÓRIO PARA CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E PIZZA
- LABORATÓRIO DE SORVETERIA
- FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT ROOM
- BIBLIOTECA SOBRE ALIMENTOS E VINHOS ITALIANOS
- SALA DE AULAS PARA O TREINAMENTO EM CAFETERIA
- SELF SERVICE





CASCINA SALERIO: HOSPEDARIA PARA ESTUDANTES

*Localizada em Costigliole d'Asti, a
uma curta caminhada até a escola.*

Os alunos dos cursos de cozinha e enologia, provenientes de todo o mundo, são alojados na "Cascina Salerio", a Hospedaria do ICIF, localizada na vila de Costigliole d'Asti, numa área residencial arborizada, perto da pitoresca fortaleza medieval.

A Hospedaria fica numa velha casa de fazenda nas colinas do Piemonte, onde os estudantes podem experimentar o Italian style of life.

Ela é composta por 14 mini-apartamentos independentes, com uma área de 55 - 60 metros quadrados cada, com dois dormitórios, cada apartamento com a capacidade de acomodar no máximo 4 pessoas, mais um banheiro.

As áreas comuns estão no térreo, com uma lavanderia no porão.

O serviço de limpeza dos quartos, a troca dos lençóis e toalhas de banho e o café da manhã estão inclusos (exceto aos Sábados, Domingos e nas Festas nacionais italianas).

Internet wireless está disponível.





ph©lefotodimarzo.it

NO CORAÇÃO DO PIEMONTE

Pouco mais longe, atrás das colinas, o bastião do Monferrato surge majestoso sobre a região de Langhe. A estadia, o terroir, o ambiente circundante, os aromas e cores da estação são os ingredientes que fizeram de Costigliole d'Asti a locação ideal para o ICIF, desde 1996.

Estudantes de todo o mundo vivem a experiência de permanecer numa fatia de território reconhecido como "World Heritage Site" pela UNESCO.

Onde também a colheita de uvas é única e certamente não replicável fielmente em outro lugares. O dourado Asti Spumante, o robusto Barbera, o doce Moscato, os preciosos Barolo e Barbaresco, a Trufa Branca de Alba e a Avelã Tonda Gentile Trilobata: eis algumas das excelências em alimentos e vinhos que Vc. não pode perder.

A três horas de carro de Mônaco e de Veneza, duas horas até Milão e uma hora até Turim e Genova, o ICIF oferece uma seleção de propostas turísticas a 360°.

Durante sua estada aqui no ICIF, vc. pode falar diretamente com nosso staff para organizar visitas às adegas locais, tours sobre gastronomia e vinhos, participações em eventos e viagens para localidades italianas interessantes.

Esperamos Você!

www.icif.com

SEDES NO EXTERIOR

As sedes no Exterior do Instituto ICIF de Cozinha das Regiões da Itália estão na China e no Brasil

ICIF CHINA

Xanghai

http://www.shlgkj.net/manager/news/data/pxxx/20100302_842388_350.htm

O ICIF China nasce em 2004, graças a uma cooperação entre a Shanghai Lingang Science and Technology School e o ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners, e desde sempre mantém o objetivo de favorecer o desenvolvimento na China das tradições culinárias italianas; é o primeiro, e até agora o único, instituto autorizado pelo Governo Chinês para ensinar uma culinária não autoctona. A realização deste projeto foi possível graças aos parceiros chineses (Departamento para o Desenvolvimento do Comércio e Indústria de Xangai e a Shanghai Science and Technology Lingang School) que realizaram o edifício graças às instituições italianas que, de várias formas, contribuíram: o Ministério do Comércio Internacional (agora o Ministério do Desenvolvimento Econômico), a Região Piemonte e o ICE - Instituto Nacional para o Comércio Exterior.

ICIF China tem sede no distrito de Nanhui, a 15 km do Aeroporto Internacional de Pudong e a 45 do centro de Xangai, num novo edifício de mais de 3500 m². Nas salas de aula para formação teórica e prática, os operadores chineses aprendem os segredos culinários do “Belpaese” e tornam-se conscientes do valor e da qualidade dos produtos típicos italianos. Cerca de 200 alunos têm a oportunidade de ser hospedados na nova pousada, com incluído o serviço de cantina escolar no “Shanghai Lingang Science and Technology School”.

O corpo docente é composto por profissionais italianos ICIF altamente qualificados.

Os cursos destinam-se a jovens cozinheiros, sommeliers e maitre chineses que desejam se familiarizar com a cultura enogastronômica italiana. No final do percurso formativo os alunos recebem um diploma ICIF reconhecido pelo Governo Chinês que atesta a especialização deles na cozinha, cultura e enologia das Regiões da Itália, tornando-se assim verdadeiros embaixadores da gastronomia *Made in Italy* na China.

ICIF – Institute of Cuisine, Culture and Oenology of Italian Regions

*c/o Shanghai Lingang Science and Technology School
Shanghai City*

*New District of Pudong, Nanhui New Town
Fangzhu Road N.801 • 201306*

Tel: + 86 021-68031866

Fax: + 86 021-68031866

E-mail: china@www.icif.com



SEDES NO EXTERIOR

As sedes no Exterior do Instituto ICIF de Cozinha das Regiões da Itália estão na China e no Brasil

ICIF BRASIL

Flores da Cunha

www.ucs.br/ucs/extensao/escola_de_gastronomia/apresentacao/

Em 2004, inauguramos uma nova sede no Brasil, em Flores da Cunha, onde, em colaboração com a UCS – Universidade de Caxias do Sul temos constituído a “Escola de Gastronomia das Regiões da Itália”, com um anfiteatro para seminários, um laboratório para a prática (com bancadas de trabalho individuais totalmente equipadas), uma cozinha profissional com um restaurante aberto ao público, uma enoteca, uma sala de exposições, uma biblioteca e uma loja dedicada aos produtos italianos. Para um total de 1600 metros quadrados. A Escola oferece uma variedade de cursos, desde os para gourmet e amantes dos vinhos, até os Cursos profissionais para chefs e sommeliers que desejam aprofundar seus conhecimentos.

UCS - ICIF Escola de Gastronomia delle Regioni d'Italia

Avenida Vidima 1000, 95270-000

Flores da Cunha (RS) – Brasile

Tel/Fax: +55 5432923071

E-mail: brasil@www.icif.com



São Paulo

http://www.icifbrasil.com.br/

Em São Paulo, a cidade onde o Brasil encontra o mundo, no Centro Paula Souza, que administra 180 Escolas Técnicas e 49 Faculdades de Tecnologia estaduais, nasce a primeira “Escola de Hospitalidade”. A intenção é formar profissionais no setor da hotelaria e da restauração com o apoio do ICIF, já presente no Brasil há mais de 11 anos. Os numerosos laboratórios didáticos, cada um com 24 bancadas de trabalho individuais, e os professores formados pelo ICIF mantêm bem alta também no Brasil a bandeira da cultura, da cozinha e da enologia das Regiões da Itália.

Os laboratórios:

- COZINHA CENTRAL
- RESTAURANTE
- AULA MAGNA
- SALA DEGUSTAÇÕES
- LABORATÓRIO PRIMEIROS PRATOS
- DOIS LABORATÓRIOS SEGUNDOS PRATOS
- LABORATÓRIO CONFEITARIA/PADARIA
- LABORATÓRIO PROCESSAMENTO DO CHOCOLATE
- SALA SENSORIAL
- BIBLIOTECA
- LABORATÓRIO BAR E CAFETERIA
- LABORATÓRIO DE HOSPITALIDADE E RECEPÇÃO
- LABORATÓRIO INFORMÁTICA
- LABORATÓRIO LINGUÍSTICO
- SALA DE FORMAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS
- RESPONSÁVEIS PELOS ANDARES E PELAS LIMPEZAS

Centro Paula Souza

c/o Nova Sede do Centro Paula Souza

Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia

01208-000 São Paulo – Brasile

Tel: +11 3324-3300



OS PARCEIROS ICIF NO MUNDO

USA

Cook Street School of Fine Cooking, Denver

FILIPPINE

De La Salle College of Saint Benilde, Manila

GIAPPONE

Belle Epoque College, Sapporo

Musashino School, Tokyo

JIKEI COM Group, Osaka

JIKEI COM Group, Nagoya

JIKEI COM Group, Fukuoka

Ifc Utsunomia School Seishin School

Showa women's University – Junior-Senior High School

TAIWAN

Shih Chien University, Taipei City

Ching Kuo Institute of Management and Health,

Keelung City

Taipei City University of Science and Technology,

Taipei City

Chien Hsin University of Science and Technology,

Taoyuan City

Overseas Chinese University, Taichung City

HungKuo Delin University of Technology, New

Taipei City

The Mou with Hsin Wu University, New Taipei City

REGNO UNITO

Ristoranti Carluccio's

LSC Stanton, Londra

VENEZUELA

High Training Educational Institute, Caracas

PERÚ

Per Escuela de Gastronomía Cumbre, Lima

PANAMA

Instituto Superior de Alta Cocina

PARAGUAY

Iga Instituto Gastronomico

BRASILE

FIEC – Fundação Indaiatubana de Educação e

Cultura, Indaiatuba – SP

TURCHIA

Chef Akademi

CIPRO

Eastern Mediterranean University of North of

Cyprus

O ICIF COLABORA COM NOMES INTERNACIONAIS DA INDÚSTRIA DE CATERING E HOTELARIA



A EXPERIENCIA DO ICIF EM EVENTOS INTERNACIONAIS

O ICIF é uma instituição reconhecida internacionalmente, com um know-how de mais de 20 anos durante os quais ele organizou e participou ativamente em eventos em todo o mundo.

Entre os muitos eventos nacionais e internacionais em que o ICIF foi encarregado de representar a Cozinha Italiana Top, e sua participação em algumas Expos citamos: **Aichi 2005 no Japão, Zaragoza 2008 na Espanha, Shanghai 2010 na China, Yeosu 2012 in Coreia do Sul e Venlo 2012 na Holanda.** Nestas exposições, o Instituto de Costigliole d'Asti gerenciou todo o serviço de alimentação dos pavilhões italianos.

Desde sua fundação, o ICIF recebeu o imediato apoio das instituições, tais como a **Ministério da Agricultura, o Ministério do Desenvolvimento Econômico, o**

Ministério do Exterior, das Regiões Piemonte e Lombardia, das Câmaras de Comércio Italianas na Itália e no exterior, assim como do ICE - Instituto do Comércio Exterior.

Graças à sua ampla presença no ambiente nacional e internacional, às excelentes relações com companhias e instituições e às suas grandes habilidades organizativas, o ICIF organiza e participa ativamente em eventos voltados a promover as tradições Italianas, os vinhos e os produtos agroalimentares mundo afora.

Em colaboração com o Ministério do Exterior e com os comissários delegados do Governo Italiano, o ICIF gerenciou os restaurantes dos Pavilhões Italianos nas seguintes exposições:



O ICIF COMO PROTAGONISTA NA EXPO MILÃO 2015 NA ITÁLIA

L'unione della cucina e dei prodotti italiani per essere protagonisti all'Expo.

Graças às relações internacionais desenvolvidas ao longo de 24 anos, o ICIF ofereceu sua experiência como parceiro no gerenciamento da área de Alimentos & Bebidas da EXPO Milão 2015, atendendo 5 importantes Países: **Angola, Argentina, Bahrain, Israel, e México.**

Isto fortaleceu o prestígio que o Instituto ostenta em todo o mundo como centro educacional de excelência para a cultura do alimento e vinho Italianos.

Nesta base e devido às oportunidades surgidas a partir da participação na Expo Milão 2015, nasceu

um novo projeto: o objetivo é evidenciar os produtos, marcas e cultura italianas de maneira única.

A Expo Milão 2015 tem sido um período de **seis meses rico em oportunidades para aumentar a visibilidade do ICIF e reforçar suas relações internacionais com idéias e eventos organizados e promovidos em conjunto com as instituições do país anfitrião.**

O desejo das Nações de escolher o ICIF como parceiro principal, foi o resultado de um projeto partilhado, que ofereceu, para cada pavilhão, uma estratégia personalizada.



A valiosa colaboração com o Grupo Uvet, o líder em turismo, com mais de 65 anos de UVET atuação, e com grande experiência e prestígio em Expos anteriores, permitiu ao ICIF de fazer frente a estenovo desafio, com a ambição de se tornar o embaixador em todo o mundo dos melhores valores italianos.

JUNTOS PARA A EXPO

- Coordenação e Hospitalidade
- Logística e reservas
- Comunicação
- Projeto e criatividade
- Organização, produção e suporte
- Presença global e acesso individual
- Gerenciamento de contabilidade
- Assistência 24 hs
- Certificação de qualidade

RESULTADOS ALCANÇADOS

Volume de vendas

33 MILHÕES DE EUROS

Numero de visitantes

3,5 MILHÕES



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



PROJETOS INTERNACIONAIS ATUAIS E FUTUROS

O ICIF, a divisão de Alimentos & Bebidas do Grupo Uvet, graças à experiência adquirida em Expos anteriores, vai enfrentar novos desafios em Expos futuras como a Expo Dubai 2020.

PLANEJAMENTO

- Identificação de linhas mestras de acordo com os temas da exposição
- Planejamento e desenvolvimento dos conceitos
- Implementação dos conceitos
- Identificação do equipamento
- Treinamento com produtos
- Coordenação e gerenciamento dos procedimentos para a preparação do evento
- Identificação e gerenciamento dos parceiros internacionais do setor

REALIZAÇÃO

- Área de serviços do staff
- Área de alimentos na rua
- Área de restaurantes

- Área de piqueniques
- Bares, snack bars e cafeterias
- Área de self-service
- Quiosques e praças de alimentação
- Serviços de delivery
- Área de Food trucks
- Serviços móveis de refrescos

GERENCIAMENTO

- Gerenciamento operativo
- Montagem e lançamento do projeto
- Planejamento
- Logística e gerenciamento da segurança alimentar
- Monitoragem e controle
- Preparação e release dos resultados
- Objetivos, eficiência em tempos e custos



EXPO 2020 إكسبو 2020
دبي، الإمارات العربية المتحدة
DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES





THE TEMPLE
of COFFEE



VAREJO DE ALIMENTOS E SOLUÇÕES DE DESIGN

Além das atividades educacionais, o ICIF desenvolveu um novo departamento em seus negócios dedicado ao **varejo e soluções de design**. Através desta nova seção de seus negócios, o ICIF quer ampliar as oportunidades de empreendimento para seus alunos. Com este propósito o ICIF já desenvolveu uma quantidade de conceitos inovadores sobre alimentos e introduzirá com muito empenho muitos mais, nos mercados de todo o mundo.

Seu atual portfólio inclui os seguintes tipos de atividades:

- Fast food
- Coffee shop
- Restaurantes
- Hotéis

ARRO COFFEE - O TEMPLO DO CAFÉ

Arro Coffee® é um conceito baseado na ideia de difundir a cultura Italiana em todos os seus aspectos.

Aromas, habilidades e artesanato, design e decoração além de atitude, foram reunidos para oferecer uma experiência única aos clientes.

Inteiramente projetada por arquitetos italianos e com materiais italianos, a estrutura em madeira é a moldura para uma atmosfera acolhedora e calorosa. Os produtos tem sido selecionados com precisão por artesãos italianos para garantir a autenticidade, a mais alta qualidade e a melhor experiência sensorial. Os produtos chave que selecionamos como símbolo do gosto italiano são café, chocolate e panetone.

www.arrocoffee.com

LONDRA





ITALIAN CULINARY
INSTITUTE
FOR FOREIGNERS



la **BARBERA**
ENOTECA E TRAINING RESTAURANT

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS



Piazza Vittorio Emanuele II, 10
Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 962171 - 0141 962172
Fax 0141 962993
E-mail: icif@icif.com - info@icif.com
www.icif.com/en

-  www.icif.com | icif@icif.com | info@icif.com
-  blog.icif.com
-  twitter.com/ICIFItalia
-  facebook.com/ICIFItaly
-  [ICIF Italian Culinary Institute for Foreigners](https://www.linkedin.com/company/ICIF-Italian-Culinary-Institute-for-Foreigners)
-  youtube.com/ICIFCulinarySchool
-  www.instagram.com/icif_italia
-  it.pinterest.com/icif

LA BARBERA - ENOTECA E TRAINING RESTAURANT

Piazza Vittorio Emanuele II, 10
Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 961346
E-mail: info@ristorantelabarbera.com
www.ristorantelabarbera.com

-  [La Barbera - Enoteca e Training Restaurant](https://www.facebook.com/La-Barbera-Enoteca-e-Training-Restaurant)
-  [instagram.com/ristorantelabarbera](https://www.instagram.com/ristorantelabarbera)