



意芙诗卓越品质
意大利高级美食课程



意芙诗校区

位于著名的皮奥贝西-托里尼斯城堡内

意芙诗 一所受到意大利卓越品质认证的学校

意芙诗是最著名的意大利高级烹饪和糕点烹饪国际学院。拥有由共和国秘书处颁发的意大利卓越奖的认可，以及受到皮埃蒙特大区和IRSEF的认可。意芙诗还被ASACERT选中，代表培训学校与ITA0039项目共同认证世界上的正宗意大利美食。

意芙诗的实验操作室是功能和优雅结合的最佳典范，它们采用了最先进的技术建造而成，并且精心挑选和配备了意大利制造的家具和设备。





意英诗的课程为同学们打造了有效和全面周到的工作和学习环境，同学们可以在一个舒适且充满热情的环境中接受专业的厨师培训，这段人性化的经历和经验将给每个学生都留下深刻的印象。

你的未来掌握在自己手中

未来的最佳大厨来自意芙诗

意芙诗为未来培养真正的专业人士：提供符合劳动市场需要的培训计划，并根据当前的需求不断更新方案。

同学们不仅能接受到专业烹饪技术的培训，而且还接受产品和管理方面的培训，以培养真正的全能型餐饮专业人员，帮助同学更加有效的进入餐饮行业。

有数据证明，超过 90%的学生在完成意芙诗的课程后的5个月内被雇用，而且著名的国际餐饮公司对意芙诗学生的需求不断增加，能有效的在培训和工作之间建立联系，直接受益到学生。





我们的教室

位于意大利中世纪最负盛名的建筑之一，拥有900多平方米的实验室和教室，距离都灵仅有几分钟的路程，被《孤独星球》宣布为2019年世界最美地区的皮埃蒙特。

操作教室

16个独立工作站，设施配备齐全，以便在导师的指导下独立完成工作和创建自己的食谱

会议厅

拥有最先进的技术工具和设备用于展示烹饪教学，组织会议活动

白色艺术工作坊

拥有实验室和制作餐饮产品的先进设备。薄面皮制作机、揉面机等以及大型不锈钢和大理石建造的操作空间，让学生们有足够的空间根据糕点老师提出的要求进行准备工作。

中央厨房

17世纪的木制天花板与最先进的设备完美结合，营造出了一一种独特的氛围，是每个厨师的梦想厨房。

感官教室

由意芙诗的专家独家设计和建造，配备了16个独立的工作站，每个工位都配备了独立的柜台和抽屉，并配有品酒杯。

互动式餐厅

配备了与厨房的无线通讯系统，使客人可以直接与厨师沟通，在餐饮领域绝对是一个新事物。餐厅中的巨型屏幕也能够让人参观菜肴制作的每个阶段。

图书室

位于一楼具有历史气息的图书馆藏有数千册关于美食和其他方面的书籍。

住宿

可以在学院附近选择住宿，也可以住在都灵的市区，不同的选择都会带给大家最大的舒适度，以满足所有学生的需求。i







意大利高级料理课程

意芙诗的烹饪课程是高度专业化的，旨在为餐饮界培养真正的专业人士，使他们能够有效地进入工作领域。



意大利高级美食课程： 传统意大利美食及其演变

3个月+实习

意芙诗高级烹饪课程是一个由原材料、烹饪技术、传统和现代组成的烹饪世界。在课堂上老师通过一步步的引导，让同学们去发掘烹饪的奇妙之处。同学们会通过品尝了解食材的特点、生产方法以及在食谱中的正确使用使用方法。高级烹饪课程会以地中海饮食为基础，学习意大利菜的基础知识、烹饪方式和如何使用优质的葡萄酒和橄榄油来进行食物的搭配，此外还会讲解不同的用餐服务方式，带来的不仅仅是味觉的享受。为了培养更加全面的意大利高级烹饪人才，学院还会为同学们安排烹饪卫生与健康、食品成本和如何进行资源管理等相关内容，这些相关知识结合成熟的烹饪技能，能够很好的为以后工作或者创业的铺垫。

班级人数：最多16人

语言要求：无需掌握意大利语，中文实时翻译授课

1

课程周期

3个月--12周
课堂和实验室+实习

2

课时

540小时-（每周45小时）。
全日制课程在9.00至18.00之间进行。
由于每周教学计划的不同，
到达学校和放学的时间可能会有变化。

3

课程计划

HACCP和工作安全
成分表和原材料
意大利菜的文化
切割技术练习
基本的准备工作
基本的烹饪技术
一级菜谱
基础甜品
葡萄酒的处理
新的烹饪技术
二级准备工作
创意菜谱
食品设计
食品成本
模拟餐厅服务
模拟餐厅服务
菜肴构思
餐厅甜品
食物和葡萄酒的搭配
营养学
意大利语-专业术语
教学访问拉瓦萨咖啡
(lavazza)
奶酪厂帕马森干酪
(Parmigiano Reggiano)
意大利香醋陈醋制造厂
(Acetaia Malpighi)
实习

4

目标

具备成为制作意大利菜专业人员的理论和实践技能。
掌握正确的品尝技能，以选择适合制作真正正宗意大利菜的原材料。
了解最现代和最实用的厨房设备且能完整独立使用。
在已经成为联合国教科文组织世界遗产的地中海饮食背景下，做到食谱和菜单的正确营养平衡。
从组织和经济的角度，深化对一项活动的管理。

5

证书

学员证书
意大利传统菜肴烹饪专业证书

6

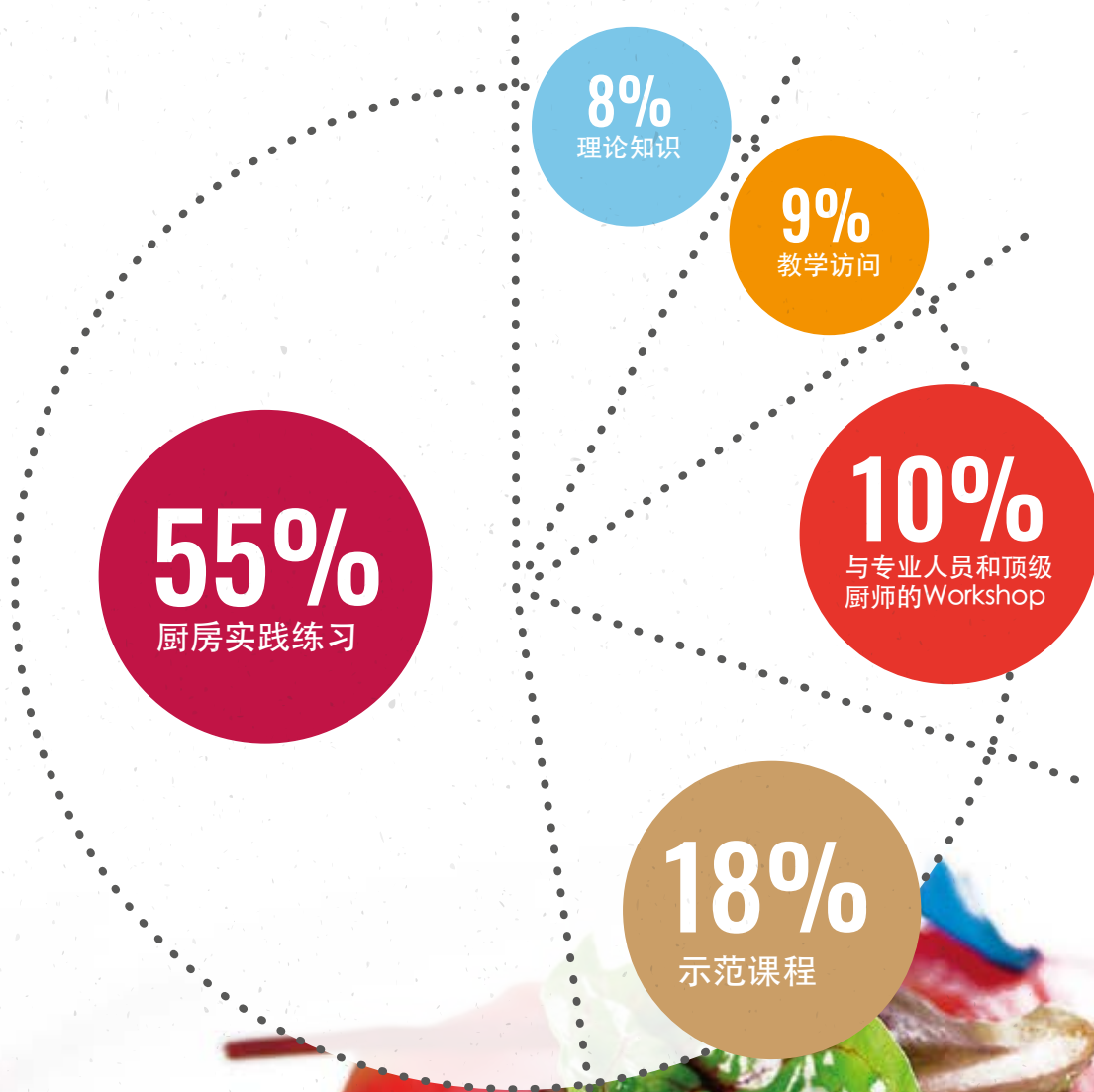
课程受众

适合所有想学习或者提高自己在烹饪领域的专业水平，获得技术能力和实践技能，了解现代功能性餐厅厨房的组织和和管理方面的学员。不需要具备以往厨师经验。





意大利高级美食课程： 传统意大利美食及其演变







Associazione Al. C. C.

Quattrocchi Loro
Cena Pasticceria



Quattrocchi Loro

Cena Pasticceria



意芙诗培训模式

意芙诗在高级培训领域工作多年，以及有了一套创新且成熟的模式，以增加学生的学习自主性为主，有效和有意识地为今后的工作做出充分的准备。

在第一阶段，课程在教室的示范课和个人工作站的实践课之间交替进行，这样学生可以通过观察厨师导师的工作，学习他们的技术和准备方法，然后他们可以在老师的指导下自己练习完成同样的准备工作。

在获得更多的技能学习后，学生就可以开始在个人工作站上独立工作，一步一步复制厨师导师教授的知识要点。

接下来学生将进入培训阶段的第三步，会获得更多的自主权，在学院内的专业厨房即中央厨房，按照厨房队伍在真正工作中的状态下去完成所有的烹饪。

最后学生将接受跟服务相关的培训，获得与时间管理、组织有效的团队合作和多方面管理的技能，并与烹饪技能进行很好的结合，以便于为工作进行更充分的准备和尽早地建立工作意识。





意芙诗的教学团队

意芙诗的教师队伍是一支由拥有高水平的厨师组成的，首先他们是在国际舞台上都拥有长期经验的专业人士，但是他们的主要特点是以培训为天职。

为了给学生提供高水平的有效培训，意芙诗着重挑选了致力于培训的厨师讲师，因为不是每一位优秀的厨师，都能很好地把自己的技能传授给别人。

学校内部地讲师与学校特意挑选的校外从业专家也形成了特定的搭配，来为学生们讲解不同的课程主题，让学生通过和不同的知名专家进行学习来不断地拓宽文化背景。





實習

实习是在意大利最好的餐厅和酒店进行的，对每个学生来说实习也是根据个人抱负和能力来决定的，这样才能更好的为每位同学提供适合个人特点的附加经验。

注册费包括

注册费包括：

课程：参加所有的线下实践活动、理论课、教学示范、教学练习；教学讲义和食谱书

翻译：课堂中文翻译

签证材料：如有需要学校会协助准备学习签证申请

服装：两件专业夹克，两件意芙诗品牌围裙

服务：上课期间的午餐和咖啡吧

机场接机：团体从都灵卡塞莱机场往返接送。如果在米兰抵达，每人收取100.00欧元的附加费用。

住宿：学习期间最多86晚的住宿，距离学校步行5分钟的家庭式酒店（双人/三人房），以及学习和培训期间的食物（不包括周末）

费用不包括

课程期间的晚餐

以及以上未提及的内容





课外活动

你在意芙诗的经历也可以带给你发现皮埃蒙特和周边地区之美的机会

La Reggia di Venaria www.lavenaria.it

Palazzina di Caccia di Stupinigi www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi

Museo Egizio www.museoegizio.it

Museo Nazionale del Cinema www.museocimena.it

Museo dell'Automobile www.museoauto.it

Palazzo Reale di Torino www.ilpalazzorealeditorino.it

GAM – Galleria d'Arte Moderna www.gamtorino.it

Mole Antonelliana www.moleantonellianatorino.it

Borgo e Rocca Medievali di Torino www.borgomedievaletorino.it

Juventus Museum / Juventus Stadium www.juventus.com

Museo del Caffè Lavazza www.museo.lavazza.com

Shopping in Via Roma – Torino www.torinoturismo.org

Torino Outlet Village www.torinooutletvillage.com

Bioparco Zoom www.zoomtorino.it

Quadrilatero Romano – La Moviada di Torino www.torinoturino.org

La neve e le Montagne Olimpiche www.turismovialattea.it

Le Langhe e le città del vino www.cittadelvino.com

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromee www.stresa.com

Parco Nazionale delle Cinque Terre www.cinqueterre.it/

Alba – Terra del Tartufo www.cittadeltartufo.com

La Valle d'Aosta www.lovevda.it

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping www.turismo.milano.it

Il mare della Riviera Ligure www.rivieraligure.it





La Reggia di Venaria



Mole antonelliana - Torino



Palazzina di caccia - Stupinigi



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco







ENTE ACCREDITATO PRESSO



www.ifse.it