





# ICIF A PRIMEIRA ESCOLA DA COZINHA ITALIANA

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

**32** 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](http://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.



## CURSOS PROFISSIONAIS DE COZINHA ITALIANA

### MASTER EM COZINHA e ENOLOGIA ITALIANA – NÍVEL I

Duração total de 3 meses divididos em 3 ou 4 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, com aulas de antepastos a sobremesas, incluídos aprofundamentos sobre pães e grissini, pizzas e focaccias, sobre óleos, vinagres e ervas aromáticas, aulas de degustação de queijos e azeites extra virgens, degustações guiadas de vinhos italianos e introdução à harmonização alimento-vinho apoiadas por visitas a adegas; e uma segunda fase aplicativa de 8 ou 9 semanas de estágio curricular (opcional, não incluso no custo do curso) em restaurantes selecionados pela Escola.



### MASTER EM COZINHA e ENOLOGIA ITALIANA – NÍVEL II

Duração total de 6 meses divididos em 9 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, sobre a cozinha tradicional regional e sua evolução moderno-criativa, as bases técnicas, as decorações adequadas, a arte da apresentação e, além disso, as noções fundamentais sobre os produtos agroalimentares, aprofundamentos sobre pão e grissini, também em sua forma aromatizada para a restauração, pizzas e focaccias, óleos, vinagres e ervas aromáticas, aulas de degustação de queijos e azeites extra virgens, degustações guiadas de vinhos italianos e harmonização alimento-vinho, desde os aperitivos até as sobremesas, apoiadas por visitas a empresas; e uma segunda fase, de 15 semanas de estágio curricular (opcional, não incluso no custo do curso) em restaurantes selecionados pela Escola.

### CURSO DE COZINHA ITALIANA EM PILULAS

Projetado para o profissional ou para o estudante que deseja obter uma formação mais rápida sobre a evolução da cozinha tradicional, e moderno-criativa, com aprofundamentos sobre óleos, ervas aromáticas e especiarias, os primeiros pratos tradicionais, a confeitaria, as técnicas de fermentação (pão, focaccia e pizza) e o vinho. Dividido em 2 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF e 11 semanas de estágio (opcional, não incluído no valor do curso) em restaurantes selecionados pela Escola.

### CURSOS TEMÁTICOS DE COZINHA ITALIANA B

Curso Temático B dá aos participantes a oportunidade de escolher temas Específicos, selecionando tópicos do curso B1 sobre ANTEPASTOS e PRIMEIROS PRATOS ou do curso B2 de CONFEITARIA e PANIFICAÇÃO, da Cozinha Regional italiana. Voltado para profissionais e amadores que precisam treinamento rápido sobre temas específicos (duração 1 semana).

## CURSOS ESPECIALIZADOS DE COZINHA DE ALTO NÍVEL

### CURSO SOBRE AS TÉCNICAS CULINÁRIAS MODERNAS e TECNOLOGIAS INOVADORAS

Curso de 3 dias, projetado especificamente para profissionais do setor culinário, italianos e estrangeiros, que querem manter-se atualizados sobre as novas técnicas da culinária moderna e as inovações tecnológicas aplicadas a ela. Com programa versátil, já que também é possível comprar dias individuais a serem escolhidos de acordo com os temas de preferência.

### CURSO SOBRE ALTA FERMENTAÇÃO, O PÃO e a PIZZA GOURMET

4 dias de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, destinados a profissionais do setor culinário que queiram aprofundar seus conhecimentos sobre temas específicos ou melhorar suas habilidades em técnicas modernas aplicadas aos setores de panificação e confeitaria.



# CURSOS PROFISSIONAIS MONOTEMÁTICOS

## CURSO DE SORVETERIA

Com duração total de 3 ou 4 semanas de formação no Instituto, o programa ensina as bases para a produção de sorvete artesanal estilo italiano, de sorbets e granitas, a partir da composição organoléptica das matérias primas a fim de aprender as técnicas para um balanceamento correto. Ao final do curso, o aluno é capaz de criar suas próprias receitas para qualquer sabor de sorvete, oferecendo assim sabores adaptados aos gostos e costumes locais do seu país. O curso é complementado por noções básicas de Confeitaria e tendências modernas e inovadoras do setor, como Gelato Gourmet, gelato sem lactose, gelato com baixo teor glicêmico e a harmonização correta com vinhos e destilados. Completado por 8 ou 9 semanas de estágio curricular (opcional, não incluso no valor do curso) em sorveterias selecionadas pela Escola.

## CURSO DE CHOCOLATERIA

Com duração total de 4 meses divididos em 4 semanas de aulas demonstrativas e práticas por parte de diferentes Master Chocolatiers para a produção de chocolates, cremini, etc., além da demonstração do processo "bean to bar". Ideal para quem quer abrir uma chocolataria, o programa também inclui a produção de peças de chocolate e técnicas de decoração para criação de peças artísticas para vitrine e 12 semanas de estágio curricular (opcional, não incluso no valor do curso) em laboratórios especializados selecionados pela Escola.

## CURSO DE PIZZA

Em colaboração com a Escola Italiana de Pizzaiolos (SIP), para o programa e docentes do Curso. Com duração total de 4 semanas de formação, divididas em 3 semanas de aulas focadas em pizza, não apenas massa e farinha mas massas com fermentações diferentes, uso de pré-massas como biga e poolish, na geladeira ou em temperatura ambiente, diferentes tipos de farinha (100% integral, farinhas moídas em pedra, farinhas com grãos antigos, soja, etc.), pizza sem glúten, pizza napolitana, pizza alla pala e uma última semana de treinamento sobre temas relacionados, dependendo do eventual abertura de uma Pizzaria, como antepastos, sobremesas, sorvetes, Técnica Culinária Moderna e Tecnologia Inovadora (cozimento a vácuo e baixa temperatura) e temperos/coberturas para Pizza Gourmet. Completado por 8 ou 9 semanas de estágio curricular (opcional, não incluído no custo do curso) em pizzarias selecionadas pela Escola.

## CURSO DE PANIFICAÇÃO ITALIANA

Duração 2 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF em variedades de pães regionais de Norte a Sul de Itália, variedades de grissini tradicionais e aromatizados, variedades de pizzas e focaccias e outros produtos de panificação, pães especiais para catering moderno, pães e grissini sem glúten, com noções teóricas fundamentais para a aquisição de prática na gestão de massas e leveduras.

## CURSO DE CONFEITARIA ITALIANA

Um programa de estudos que inclui demonstrações e palestras práticas de profissionais de confeitaria, mestres sorveteiros e artesãos do chocolate destinado a participantes italianos e estrangeiros, profissionais e não profissionais, que em apenas 3 semanas de aulas aprendem noções relativas a todos os temas de confeitaria e da arte dos doces italiana: das massas básicas, aos cremes de estilo italiano, à pequena confeitaria, com especial enfoque na doçaria tradicional regional e nas sobremesas modernas ao design criativo, à têmpera manual de chocolate, às decorações com aulas de chocolate e sorvete, complementadas por visitas técnicas a Empresas do setor confeitoiro. Dividido em 3 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF e 10 semanas de estágio (opcional, não incluso no custo do curso) em confeitarias ou restaurantes selecionados pela Escola.

## CURSO DE CONFEITARIA CONTEMPORÂNEA

Com duração de 1 semana, destinado a profissionais do setor de confeitaria e/ou cozinha. A programação inclui palestras demonstrativas com o envolvimento de participantes por confeitários profissionais sobre temas e produtos de tendência e em voga no mercado da confeitaria e pastelaria como Monoporções, Entremets, Mignons e Choux e sobremesas modernas empratadas do restaurante.

## CURSO DE COZINHA SEM GLÚTEN

Um curso educacional de 1 semana, destinado aos profissionais de setor, para ampliar o target de seus clientes e para se aproximar e satisfazer uma crescente intolerância alimentar, mas também para celíacos ou parentes e amigos, para se aproximar das pessoas que sofrem com isso, para aprender a devolver o sorriso a elas, satisfazendo o paladar, cozinhando sem glúten com chefs profissionais.

## CURSO DE HABILIDADES DE CAFÉ

Um curso de imersão total com possibilidade de escolher entre 3 dias ou um curso completo de 5 dias. Destinado a Baristas mas também a iniciantes, para aprender as técnicas corretas de preparação de café expresso, cappuccino e os principais produtos de café italiano, as técnicas para a perfeita espuma do leite mas também as diferentes técnicas aplicadas de Latte Art. Além da nova proposta inovadora no mundo da Cafeteria da "Coffee Flair": aumentar a qualidade do serviço melhorando a experiência do cliente final, hoje cada vez mais atento e exigente.

## CURSO DE HABILIDADES DE SERVIÇO DE RESTAURANTE, VINHO E CAFETERIA

3 semanas de aulas teórico-práticas de imersão total em 3 temas do setor: 1 semana de curso de serviço de restaurante, 1 semana de curso de degustação e harmonização de vinhos e 1 semana de curso de café, além da oportunidade de 7 meses de treinamento em restaurantes italianos selecionados. Aprender com os grandes especialistas do as melhores técnicas de serviço profissional, para se tornar proficiente na recepção, gestão, entretenimento e atendimento ao cliente. Não só Garçom, mas "Guest Manager" com habilidades também Gastronômicas, a fim de sugerir as harmonizações corretas com vinhos e bebidas.





# LISTA DE PREÇOS

| CURSO   | DURAÇÃO   | PREÇO                              |
|---|---|------------------------------------|
| Curso sobre técnicas culinárias modernas e tecnologia inovativa   | 3 dias  | € 1.000                            |
| Curso sobre os grandes fermentos, o pão e a pizza gourmet         | 4 dias  | € 1.300                            |
| Curso Master - I Nível - em cozinha e enologia italiana           | 3 o 4 semanas de aulas + 9 o 8 semanas de estágio | € 5.950*(TEM PROMO BR)             |
| Curso Master - II Nível - em cozinha e enologia italiana          | 9 semanas de aulas + 15 semanas de estágio        | € 11.500*(TEM PROMO BR)            |
| Curso de cozinha italiana em pilulas                              | 2 semanas de aulas + 11 semanas de estágio        | € 2.900                            |
| Curso de panificação italiana                                     | 1 o 2 semanas                                     | € 1.500 / € 2.900                  |
| Curso de Pizza  | 3 o 4 semanas de aulas + 9 o 8 semanas de estágio | € 4.300/€ 5.400                    |
| Curso de confeitaria italiana                                     | 3 semanas   | € 4.500                            |
| Curso de confeitaria contemporânea                                | 1 semana  | € 1.800                            |
| Curso de chocolataria   | 4 semanas de aulas + 12 semanas de estágio        | € 5.400                            |
| Curso de sorveteiro   | 3 o 4 semanas de aulas + 9 o 8 semanas de estágio | € 5.400                            |
| Curso de habilidades de serviço de Restaurante, Vinho e Cafeteria | 3 semanas de aulas + 7 meses de estágio           | € 4.000                            |
| Curso de cozinha sem glúten                                       | 1 semana  | € 1.600                            |
| Curso temático B em cozinha italiana                              | 1 semana  | € 1.700                            |
| Curso de habilidades de Café                                      | entre 3 a 5 dias                                  | 3 dias: € 800 /<br>5 dias: € 1.150 |

# 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.
- Serviço de café e refeições na escola de segunda a sexta.
- 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 dólmã, 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 ao nosso escritório brasileiro.**

**Tel. +55 11 3589-5610 \***

**E.mail: [paolatedeschi@uol.com.br](mailto:paolatedeschi@uol.com.br)  
ou [cursos@icifbrasil.com.br](mailto:cursos@icifbrasil.com.br)**

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



# FORMAÇÃO DE EQUIPES CORPORATIVAS

O ICIF organiza, colaborando principalmente com operadores turísticos e empresas, para grupos de 16 ou mais participantes, italianos ou estrangeiros, a experiência culinária na modalidade Team Building, onde os participantes usando seu avental e chapéu de Chef por um dia, envolvem-se em equipe e divertem-se, trabalhando juntos para preparar seu menu de almoço ou jantar. Em 4 subgrupos, seguindo as orientações e sob o olhar de um chef profissional experiente, cada grupo trabalha na cozinha prática do Instituto, preparando o aperitivo, o primeiro prato, o segundo prato e sobremesa. Brindando ao final dos trabalhos, sentado no refeitório do Instituto, desfrutando nos resultados dos cursos, os grupos também podem trocar opiniões sobre as dinâmicas ocorridas entre os diferentes grupos de trabalho, bem como solicitar um ranking para decretar o melhor grupo. Atividade ideal para empresas, para desenvolver habilidades de resolução de problemas e trabalho em equipe e um saudável espírito competitivo, desfrutando de um dia diferente da rotina diária, mas também ideal para grupos de amigos, turistas, entusiastas da gastronomia e amantes da gastronomia.

## ALGUNS DE NOSSOS CLIENTES



Collins Aerospace



HUGO BOSS





## 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.

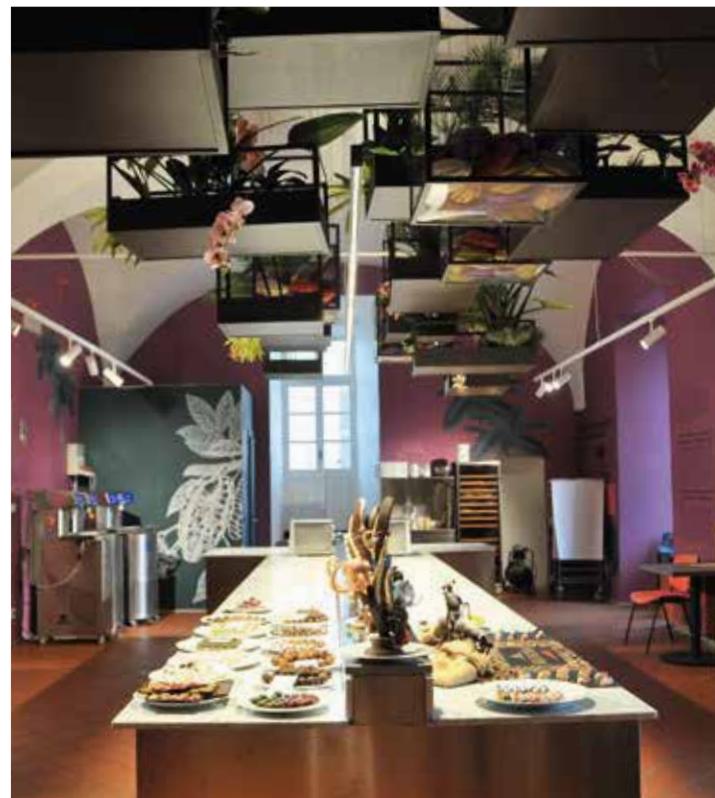
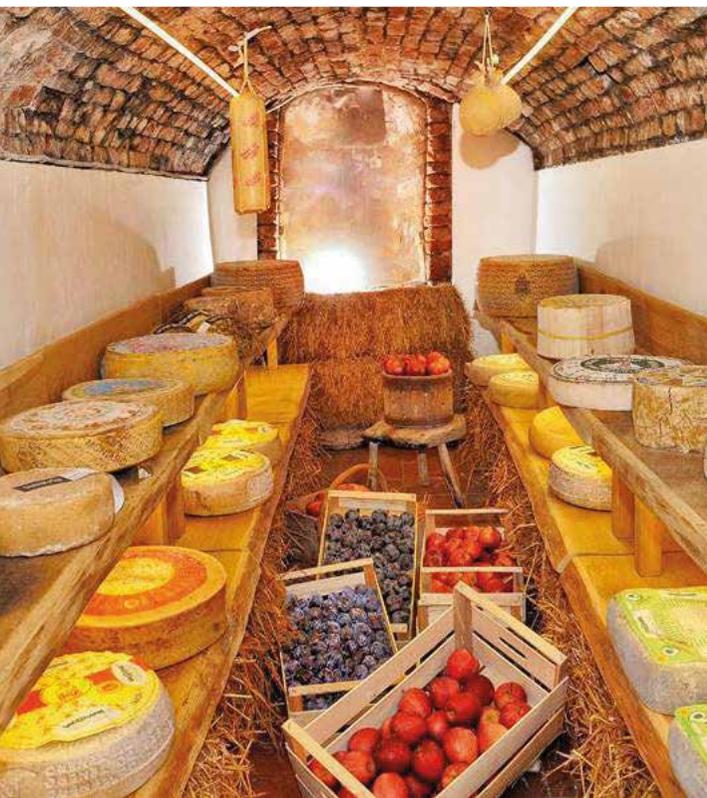
A Elaioteca ICIF reúne profissionais e amadores deste mítico produto, oferecendo uma visão objetiva dos azeites extra-virgens Italianos de qualidade.

### 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

*A finalidade é oferecer os melhores pratos da cozinha italiana, em particular a piemontesa, na Enoteca e Restaurante do ICIF "La Barbera".*



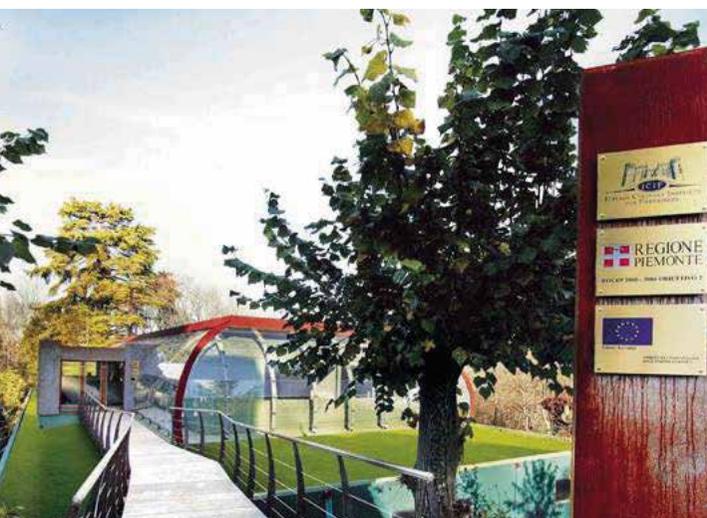
Numa localização excepcional, o Castelo de Costigliole d'Asti, menu em nome da autenticidade e sempre em sintonia com as mudanças das estações. A variedade de ofertas não está limitada a almoços e antares, mas a uma oferta mais ampla de possibilidades: desde cursos para amadores, até noites temáticas, desde eventos de "catering" até apoio logístico em eventos externos. 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](http://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 Europeia 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



# 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](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

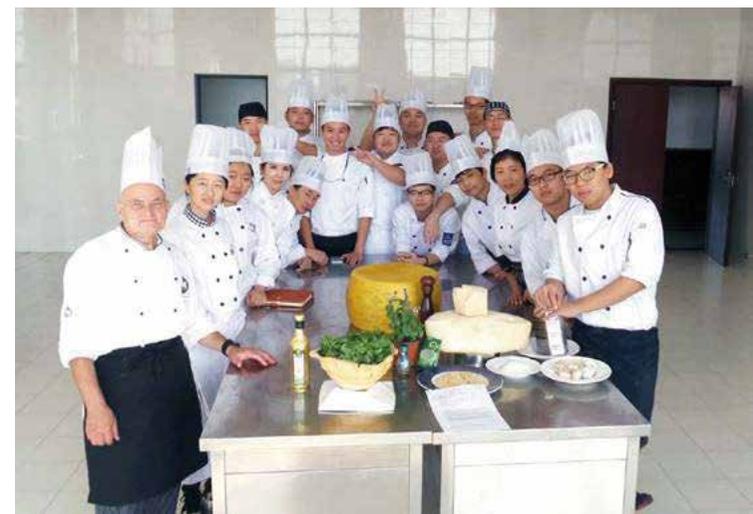
*c/o Shanghai Lingang Science and Technology School  
Shanghai City*

*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*





# ICIF



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

ICIF BRASIL - [cursos@icifbrasil.com.br](mailto:cursos@icifbrasil.com.br)  
Tel. 011 3589 5610 (\* INFO PROMO BR)



-  [www.icif.com](http://www.icif.com) | [www.icifbrasil.com.br](http://www.icifbrasil.com.br)
-  [facebook.com/ICIFItaly](https://facebook.com/ICIFItaly) ou [/Brasil.ICIF](https://facebook.com/Brasil.ICIF)
-  [youtube.com/ICIFCulinarySchool](https://youtube.com/ICIFCulinarySchool)
-  [www.instagram.com/icif\\_italia](https://www.instagram.com/icif_italia) ou [/icifbrasil](https://www.instagram.com/icifbrasil)
-  [it.pinterest.com/icif](https://it.pinterest.com/icif)