



---

## CHEF IN CAMPUS

Corso di Cucina Professionale Base

---





## ORGANIZZAZIONE

---

---

- **DIRETTORE DIDATTICO**

Chef Iside De Cesare

- **FORMULA CAMPUS**

Corso intensivo

Vitto e alloggio in camera doppia

- **SEDE**

CHEF IN CAMPUS – Trevinano

- **ATTIVITA' COLLATERALI INCLUSE**

4 visite didattiche

4 cene stellate

- **COSTO**

Euro 4.500 + IVA 22%

- **DURATA**

120 ore di lezioni pratiche/teoriche

Attività collaterali

- **FREQUENZA**

Lunedì - venerdì

dalle ore 9,30 alle 17,30

Sabato e domenica: liberi

- **INIZIO**

Lunedì 31 maggio

Termine: sabato 26 giugno

- **POSTI DISPONIBILI**

8



## IL CORSO

---

### **SUMMER SCHOOL**

Per il periodo estivo, proponiamo un corso di cucina professionale intensivo, un percorso formativo pensato per appassionati, aspiranti chef e professionisti che andrà a fornire le basi della cucina.

### **SEDE DEL CORSO**

La sede è "Chef in Campus", immersa nella riserva naturale di Monte Rufeno. Data la posizione territoriale, il metodo didattico promuove la tradizione enogastronomica nei suoi molteplici aspetti, attraverso lo studio delle materie prime, il rispetto del territorio e soprattutto attraverso tanta attività pratica.





## IL CORSO

---

---

### DESTINATARI

Il corso è aperto a tutti e si rivolge a chi vuole intraprendere un percorso nel mondo della ristorazione, a coloro che hanno una grande passione per la cucina e a chi vuole approfondire le proprie capacità in cucina per motivi diversi.

### FORMULA CAMPUS

La formula Campus nasce per rendere la scuola un luogo di socializzazione e aggregazione, all'interno del quale gli allievi possono vivere gli spazi imparando a fare gruppo e a stare insieme come in una brigata in un percorso full immersion.

### A STRETTO CONTATTO CON LE STELLE

Vi è una stretta collaborazione con il Ristorante stellato "La Parolina", della chef Iside De Cesare, direttrice e resident chef del corso. Ogni studente potrà osservare in maniera ravvicinata le modalità di gestione di una struttura ristorativa, vivere l'ambiente di una brigata, ed imparare a gestire e trovare soluzioni efficaci.

### POSTI LIMITATI

il corso prevede un massimo di 8 persone, questo permette ai partecipanti di concentrarsi sui partecipanti, coinvolgendoli attivamente nel corso della lezione.





## DOCENTI

---

### DIREZIONE DIDATTICA

La direzione del Corso Professionale di Cucina è affidata allo chef **Iside De Cesare** (1 stella Michelin).

### CHEF DOCENTI

Il percorso formativo di ogni allievo è accompagnato da professionisti del settore ed esperti di formazione gastronomica. Le lezioni saranno tenute da chef Iside De Cesare con la collaborazione di altri chef ed esperti di elevato profilo.





## ISIDE DE CESARE

---

Nata a Roma nel 1973, dopo aver conseguito la maturità scientifica, Iside De Cesare si iscrive ad ingegneria e contemporaneamente inizia a lavorare nelle cucine.

Appassionatasi all'ambiente culinario decide di interrompere gli studi di ingegneria per dedicare le proprie energie al mondo della ristorazione.

Così nel '96 approda al ristorante Agata e Romeo e l'anno successivo è la volta delle Colline Ciociare. Nel '98 alla Pergola del Rome Cavalieri e dopo due anni alla corte di **Heinz Beck** va in Romagna alla Frasca Di Castrocaro Terme.

Prosegue come chef in varie strutture ed alberghi e dal 2005, insieme al marito Romano Gordini, gestisce ed è chef del ristorante **La Parolina** premiato con la **stella Michelin** nel 2009.

Dal 2005 si dedica anche all'insegnamento di cucina e pasticceria in varie scuole.

Chef emergente per la guida del Touring 2008 e della guida di Identità Golose nel 2010. | Vincitrice Imaf chef cup2014 | Fa parte del progetto Atelier des Grandes Dames di Veuve Clicquot.



- **DIREZIONE DIDATTICA**  
chef **Iside De Cesare**



## DOCENTI

---

---

Le lezioni sono tenute da **chef e docenti** di elevato profilo:

- **Iside De Cesare** (Dir. Didattico, chef, pastry chef)
- Fabrizio Leggiere (chef)
- Andrea Golino (chef)
- Stefania Scanavino (chef)
- Andrea Dolciotti (chef)
- Cristiano Catapano (chef)
- Fabio Pecelli (chef)
- Luciano Spartaco Di Carlo (chef)
- Dino De Bellis (chef)
- Mirko Moglioni (chef)

Ogni corso prevede a presenza di **chef stellati**. Tra questi:

- Sandro e Maurizio Serva (La Trota \*\*)
- Romano Gordini (La Parolina\*)
- Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo \*)
- Daniele Usai (Il Tino \*)
- Francesco Aprea (Idyllo by Aprea\*)
- Massimo Viglietti
- Ciro Scamardella (Pipero\*)
- Giulio Terrinoni (Per Me\*)

- Marta Cerbino (chef)
- Luca Malacrida (chef)
- Piero Palanti (sommelier dell'olio)
- Barbara Nocco (sommelier)
- Daniele De Santi (pastry chef)
- Salvo Leanza (pastry chef)
- Andrea De Bellis (pastry chef)
- Francesca Minnella (pastry chef)
- Renée Abou Jaoudé (pastry chef)





# DOCENTI







## OBIETTIVI

---

- ==== Padroneggiare le tecniche di taglio
- ==== Selezionare e manipolare correttamente le materie prime
- ==== Conoscere le tecniche di cottura
- ==== Sviluppare le competenze per realizzare correttamente un menù





## PROGRAMMA

---

---

### SETTIMANA 1

- Igiene e sicurezza alimentare (HACCP)
- Tagli e stagionalità di verdura e frutta: Tipologia, conservazione e tecniche di utilizzo
- Grassi - Latticini
- Fondi e brodi - Salse
- Tecniche e metodi di cottura
- Legumi - Cereali - Uova
- Riso - Pasta secca

### SETTIMANA 2

- Pasta all'uovo - Pasta all'acqua e gnocchi
- Paste ripiene - Paste gratinate e le crespelle
- La carne Classificazione | merceologia macellazione | frollatura e tagli
- Tecniche di cottura tradizionali e moderne
- Carni bovine
- Carni suine - Carni avicole
- Carni ovine - Selvaggina pelo e piuma pulizia
- Quinto quarto Pulizia | preparazione | lavorazione





## PROGRAMMA

---

---

### SETTIMANA 3

- Il Pesce: Pulizia | preparazione | lavorazione
- Pesci di acqua dolce - Pesci di mare
- Molluschi e crostacei - Baccalà
- Marinature - Olio
- Food cost - Abbinamento cibo-vino
- Panificazione da ristorazione

### SETTIMANA 4

- Lievitati in pasticceria
- Impasti base: Frolla, Sfoglia, Pasta bigné
- Masse montate - Creme
- Dolci al cucchiaio - Semifreddi
- Cioccolato: Tecniche di base di lavorazione del cioccolato
- Piccola pasticceria e biscotteria - Dessert al piatto

### RICONOSCIMENTI

Diploma di frequenza al Corso

Attestato HACCP, obbligatorio per svolgere le professioni in ambito alimentare.





## ATTIVITA' COLLATERALI

---

### 4 VISITE GUIDATE

Con il fine di approfondire la conoscenza delle materie prime, ogni venerdì è prevista una visita guidata presso un'azienda del territorio e/o una gita esterna. Dalla scuola Chef in Campus partono vari sentieri: bio-orto naturale con un'area dedicata alle erbe aromatiche, aziende agricole produttrici di formaggio e miele, mulini didattici ecc.

### 4 DEGUSTAZIONI STELLATE

Sono inoltre previste all'interno del piano didattico 4 degustazioni (cene o pranzi) presso il ristorante La Parolina (1 stella Michelin).





## FOOD EXPERIENCE

---

---

### VISITE GUIDATE

Le visite guidate sono parte integrante del percorso formativo. Sono infatti previste delle gite con la funzione specifica di approfondire determinati argomenti.

Visiteremo quindi delle aziende che mostreranno ai partecipanti del corso ogni fase per arrivare ad avere una materia prima di qualità: dall'allevamento, alla produzione, alla lavorazione.

- **Visite in programma:**

Lavorazione della carne

Allevamento di maiali

Allevamento di pecore

Lavorazione del formaggio

Gita al lago

Visita al ristorante La Parolina della chef Iside De Cesare

In base al periodo di svolgimento del corso e alle condizioni meteo le visite didattiche possono essere implementate.





## BENEFIT

---

### == PASTI

colazione, pranzo e cena dal lunedì al sabato

### == ALLOGGIO

Alloggio in camere doppie

### == MATERIALI IN DOTAZIONE

Dispense

1 Divisa (cappello, giacca, pantalone, grembiule e scarpe)

Set 5 coltelli





## CHEF IN CAMPUS

---

---

### SEDE DEL CORSO

La sede di Chef in Campus si trova all'interno della riserva naturale di Monte Rufeno, in un'area protetta del Lazio nel territorio del comune di Acquapendente, in provincia di Viterbo, al confine con Umbria e Toscana.

### GLI SPAZI

Immersi nella natura gli studenti potranno usufruire di ampi spazi esterni e di aule dedicate sia alla teoria che alla pratica. La sala didattica della cucina è dotata di moderne attrezzature e dispone di postazioni che garantiscono agli studenti spazio ed autonomia nel lavoro.

### ALLOGGI

La scuola offre la possibilità ai propri studenti di alloggiare all'interno del Campus, usufruendo così dei servizi e dell'ospitalità della struttura. Il campus è strutturato su due piani: al piano superiore ci sono cinque comode stanze arredate con gusto e tutte munite di servizi privati e tv in camera.





## COSTO

---

---

==== EURO 4.500,00 + IVA 22%

==== **MODALITA' DI PAGAMENTO**

1 rata euro 2.250,00 + iva al momento dell'iscrizione  
2 rata euro 2.250,00 + iva da versare entro l'inizio del corso, il 31/05

Pagamento accettato: bonifico, contanti, assegni, carte di credito e bancomat.

==== **AMMISSIONE AL CORSO**

Il corso è aperto a tutti. Per candidarsi è necessario contattare l'accademia all'indirizzo [formazione@isidedecesarè.it](mailto:formazione@isidedecesarè.it) oppure chiamando al numero +39 339 3442137







## DICONO DI NOI



*"Per me Chef in Campus è passione."*



*"L'incontro più costruttivo è stato con lo chef Roy Caceres che ci ha insegnato come costruire un piatto, non soltanto concentrandosi sulla materia prima ma anche lavorando sulla presentazione."*



*"Di Maurizio Serva mi ha colpito molto il modo in cui riesce a partire da un elemento povero come il pesce di lago e portarlo ad avere un carattere utilizzando degli ingredienti semplici."*



*"Stare a fianco a uno chef importante è un'emozione che non si prova tutti i giorni. Chef in Campus è un treno che passa una sola volta nella vita."*



*"Indimenticabile."*



## INFO

Alix Grazioli

Tel. +39 339 3442137

[formazione@isidedecesare.it](mailto:formazione@isidedecesare.it)



Sede del Corso | Chef in Campus

Loc. Monaldesca, 44 01021 Acquapendente

(VT) - Fraz. Trevinano

