



COMUNICATO STAMPA

Iside De Cesare nuovo Direttore Didattico di Italian Kitchen Academy

Italian Kitchen Academy rinnova la direzione didattica dell'accademia e sceglie Iside De Cesare, la chef 1 stella Michelin de La Parolina. Sono trascorsi 4 anni di attività sotto la direzione degli chef Francesco Aprea e Andrea Dolciotti e ora, con l'entrata di Iside De Cesare, l'accademia si tinge di rosa.

Aperte le iscrizioni per il **Corso di Cucina Professionale** in partenza il prossimo **23 ottobre 2018**. L'obiettivo principale sarà quello di **trasformare giovani appassionati di cucina in professionisti del settore**.

Il corso, concepito come **vere e proprie giornate di lavoro**, si articola in **250 ore** di lezioni teoriche e pratiche nelle quali si potranno apprendere le basi della cucina e le tecniche più moderne ma anche il rispetto delle materie prime e delle gerarchie. Italian Kitchen Academy accoglie **un massimo di 8 studenti**, questo consente di seguire i ragazzi in un'ottica il più possibile **one-to-one**, di avere ognuno una **postazione attrezzata individuale** e di vivere l'esperienza di una **vera brigata**.

Iside De Cesare porta in Italian Kitchen Academy un modello didattico basato principalmente sul **realismo in cucina**: le ore quotidiane di lavoro passano da 5 a 8 per un percorso ancora **più intensivo** di 4 giorni a settimana. L'obiettivo è di far vivere ai futuri cuochi la **vita da chef**, ricca di soddisfazioni ma anche fatta di impegno e dedizione. **"Lavoreremo insieme** per rendere i ragazzi **pronti a stare nelle cucine** che gli accoglieranno, in **continuità** con quanto fatto finora da Italian Kitchen Academy sarò affiancata dai altri colleghi chef, tra questi Davide Del Duca, Daniele Usai e Salvo Leanza che daranno il loro prezioso contributo al corso" dichiara Iside De Cesare, **"trasmetterò loro le basi e le tecniche** per lavorare correttamente in cucina e darò loro gli **strumenti** per affrontare con il **giusto atteggiamento** le sfide a cui verranno sottoposti svolgendo la professione".

Il corso, **aperto a tutti**, prevede una selezione a seguito di un **colloquio conoscitivo**. L'obiettivo è quello di **formare una classe omogenea** e di trovare persone motivate, umili, curiose e con una grande passione per la cucina. I giovani con un'età compresa **tra i 18 e 30 anni** continueranno il loro percorso formativo attraverso degli **stage nelle migliori cucine d'Italia**.

Soddisfatto Giovanni Cappelli, presidente dell'Italian Kitchen Academy: **"L'ingresso di Iside in accademia ci dà quella spinta e quella fiducia per crescere ulteriormente dopo questi primi anni di attività ricchi di impegno: vedere i nostri ragazzi formati ed inseriti nei migliori ristoranti è la nostra più grande soddisfazione."**

SCHEDA CORSO

DATE: dal 23/10/2018 al 18/12/2018

FREQUENZA: 4 volte a settimana dalle ore 9,30 alle 18,00

DURATA: 60 lezioni - 250 ore di lezioni pratiche/teoriche

PLACEMENT: Stage in struttura selezionata

INFO

T +39 06 69 91 113 | info@italiankitchenacademy.com

Vicolo Scavolino 64a – Roma (Fontana di Trevi - Metro A Barberini)

www.italiankitchenacademy.com | <https://fb.com/italiankitchenacademy> | <https://instagram.com/italiankitchenacademy>