



Chef School

L'ECCELLENZA ITALIANA

**FORMAÇÃO TÉCNICA E
DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL**

Idade: 16 a 25 anos

O teu Talento: desenvolvemo-lo juntos!



Como surge esta Escola em Portugal?



Esta é a 1ª Escola de Cozinha Italiana a ser criada em Portugal.

A Atlântica School of Industry and Business - ASIB, na Fábrica da Pólvora de Barcarena, em Oeiras, Portugal, e a Fondazione Ikaros, em Bergamo, na Itália, parceiros em vários projectos, decidiram avançar nesta joint venture e criar um ensino de referência em Portugal, dado o sucesso alcançado em Itália.



O que é a Fondazione Ikaros?

Há mais de 10 anos que a Fondazione Ikaros forma jovens que escolhem uma área de estudo que está relacionada com o emprego.

A Fondazione Ikaros distinguiu-se como Escola de Excelência na Lombardia, em Itália, com três centros de formação.

Estão acreditados no sistema regional de educação e formação profissional da Lombardia, Itália.

A Fondazione Ikaros ajuda a preparar os jovens para o mercado de trabalho em todo o mundo. O título oficial do Governo da Região da Lombardia, em Itália, será atribuído aos estudantes que finalizarem com aproveitamento esta formação de 4 anos.



Qual o método pedagógico?

O método de aprendizagem é baseado numa forte componente prática, técnica, com mais de 55% das horas do Curso.

As aulas práticas serão dadas em laboratórios de cozinha e em restaurantes e hotéis de Portugal e da Europa durante os 4 anos.

Na Chef School os docentes valorizam a capacidade, habilidade e competências dos alunos, dando grande importância à expressão técnico-artística como testemunho da criatividade humana.



Que nos distingue?

Esta Escola constitui uma ponte entre o mundo da educação e o do trabalho.

- Corpo Docente especializado
- Laboratórios didáticos
- Apoio pedagógico digital
- Empresas parceiras
- Internacionalização
- Estágios curriculares em hotéis e restaurantes em Itália, Portugal e outros países



Objetivo final?

Preparar Chefs de autêntica Cozinha Italiana com projecção internacional e colocação assegurada em restaurantes e hotéis em Portugal e na Europa.





Chef

*“Mangiare
è incorporare
un territorio”*

(Jean Brunhes)



Chef

O aluno será capaz de preparar um menu completo (antipasto, primo, secondo, dolce) com autonomia e responsabilidade, respeitando a legislação em vigor para a restauração coletiva.

O Curso compreende uma estrutura de trabalho relativamente complexa. Além da preparação como cozinheiro, o aluno adquire competências em comunicação com o cliente, adquire uma consciência base do serviço de sala e consegue organizar almoços, jantares de gala, eventos e banquetes.

PERCURSO DIDÁTICO

ÁREA NUCLEAR

- Italiano
- História de Itália
- Inglês técnico
- Inglês para conversação
- Matemática
- Direito comercial e legislação específica
- Informática
- Educação física

ÁREA TÉCNICA

- Laboratório de cozinha
- Serviço de sala e bar
- Metodologia de investigação aplicada
- Economia
- Segurança e higiene
- Expressão cultural, técnica e artística

ESTÁGIOS

no 2º, 3º e 4º anos
- Em Portugal, em Itália e noutros países da Europa
Curso intensivo de Língua Italiana em Itália a partir do 2º semestre e 1 vez em cada ano

VISITAS DE ESTUDO E PROJECTOS

Percurso didático

55%
45%

Área Técnica
Área Nuclear

88% dos alunos diplomados pela Ikaros em Itália encontram trabalho nos primeiros 6 meses.

Informa-te em chefschool@asib.pt

Inscrições

1ª Fase até 30 de setembro de 2017

2ª Fase até 15 de outubro de 2017



38°44'31.8"N - 9°17'06.0"W

Chef School
Fábrica de Pólvora de Barcarena
Tel. +351 214 398 203
chefschool@asib.pt
www.asib.pt/chefschool

Propina anual: 3000,00€ no 1º ano.
Seguro Escolar: 20€
Candidatura: 100€
Matrícula: 300€





Chef School

L'ECCELLENZA ITALIANA

Ente di formazione e orientamento accreditato presso la Regione Lombardia
REA n. 427607 – Registro ecc. n. 2655 – CF 95208860163



Sistema di gestione qualità certificato

 **ATLÂNTICA**
SCHOOL OF INDUSTRY
AND BUSINESS


FONDAZIONE
IKAROS

www.asib.pt/chefschool