ICIF
ITALIAN CULINARY
INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

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

25 Anos de atividade

1 Centro de capacitação na Itália

1 Escola na China

2 Escolas no Brasil

28 Escritórios de representação

20 Escolas associadas pelo mundo

5.000 Estudantes graduados

6 Exposições Internacionais

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.

CURSO MASTER EM COZINHA E ENOLOGIA ITALIANA

Uma experiência única para se tornar um profissional em cozinha Italiana no mundo.

DURAÇÃO: 6 MESES

- 9 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 15 semanas de estágio (opcional) num restaurante italiano previamente selecionado pelo Instituto

QUEM PODE SE INSCREVER

- Possuidores de diplomas universitários em centros de hospitalidade
- Profissionais italianos e estrangeiros no setor de Alimentos & Bebidas
- Trabalhadores no setor com pelo menos 3 anos de experiência documentada na área da hospitalidade no mundo

TEMAS DAS AULAS

- Cozinha Italiana, técnicas e métodos
- Confeitaria
- Panificação
- Preparação de sorvetes
- Enologia, enografia, harmonização alimento - vinho
- Restaurante
- Produtos alimentares
- Gerenciamento de Alimentos & Bebidas
- Certificação HALAL - Cozinha para Muçulmanos
- HACCP e segurança alimentar
- Língua Italiana

CURSO BREVE EM COZINHA ITALIANA E ENOLOGIA

Uma experiência única para se tornar um profissional de cozinha italiana no mundo.

DURAÇÃO: 3 MESES

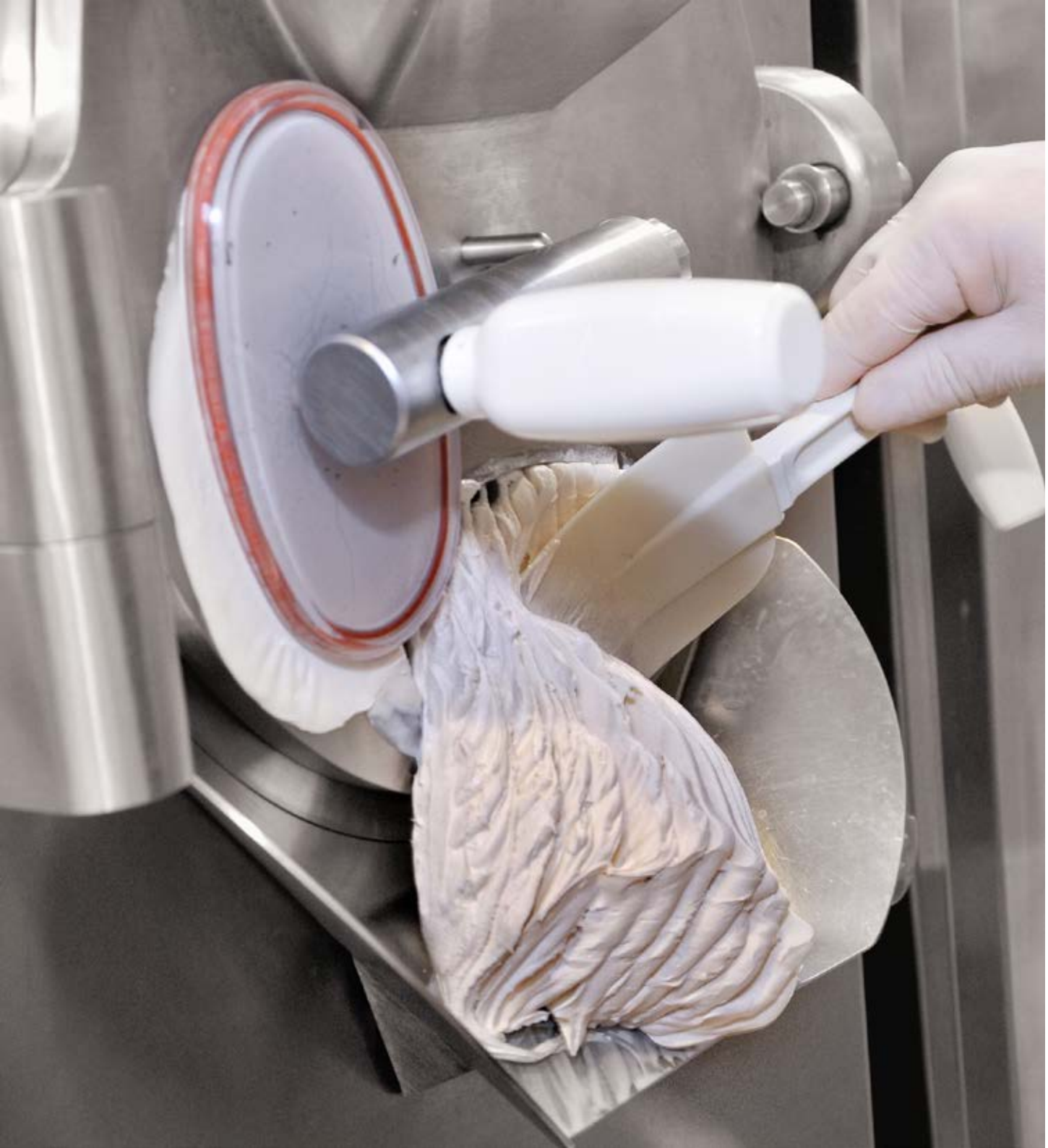
- 3 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 9 semanas de estágio (opcional) num restaurante Italiano Previamente selecionado pelo Instituto

QUEM PODE SE INSCREVER

- Possuidores de diplomas de nível universitário, de Institutos ou centros de Hospitalidade
- Profissionais italianos ou estrangeiros do setor de Alimentos & Bebidas
- Trabalhadores do setor com pelo menos 3 anos de experiência documentada na indústria da Hospitalidade em todo o mundo

TEMAS DAS AULAS

- Cozinha Italiana, técnicas, métodos
- Confeitaria
- Enologia, enografia, harmonização alimento-vinho
- Língua Italiana



CURSO DE SORVETE

A arte de se tornar um mestre sorveteiro Internacional e as estratégias para abrir uma sorveteria.

DURAÇÃO: 12 SEMANAS

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 8 semanas de estágio (opcional) em sorveterias previamente selecionadas pelo Instituto, membros do Laboratório Acadêmico dos Mestres Sorveteiros

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos & Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- Sorvetes: noções teóricas e gerenciamento do negócio
- Os componentes do sorvete
- Tópicos detalhados
- Técnicas práticas de especialização

CURSO DE PIZZA

Para uma profissão considerada um fenômeno popular, cultural e social que é tipicamente italiano, em contínuo crescimento tanto na Itália como no resto do mundo.

DURAÇÃO: 12 SEMANAS

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 8 semanas de estágio (opcional) em pizzarias selecionadas previamente pelo Instituto

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos & Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- Pizza: historia e tradições, matérias primas ingredientes, massas e fermentos
- Pizza: noções e conceitos
- Técnicas especiais
- Professores em produção de pizza

CURSO DE CONFEITARIA ITALIANA

Um programa único, criado em colaboração com a Federação Italiana de Confeitaria, Sorvetes e Chocolates.

DURAÇÃO: 3 SEMANAS

- 3 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto apresentadas por professores especializados, completadas por visitar técnicas

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos & Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- Produtos de forno para o café da manhã
- Pão-de-ló
- Massa podre
- Massa folhada
- Cremes de confeiteiro
- Carolinas e merengues
- Bavaresas e mousses
- “Semifreddi” e ganaches
- Chocolataria - Técnicas de Produção e Decoração
- “Cake design” - Técnicas de Decoração
- Açúcar artístico - Isomalte
- Sorvetes

CURSO DE CHOCOLATARIA

Um curso para se tornar um mestre Chocolateiro, que começa a partir das amêndoas de cacau.

DURAÇÃO: 4 MESES

- 4 semanas de aulas teóricas e práticas no Instituto
- 12 semanas de estágio (opcional) em Laboratórios especializados selecionados pelo ICIF

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos & Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- O cultivo do cacau
- O processamento do cacau
- Ingredientes, produção e uso do chocolate
- Professores de chocolataria

CURSO INTERNACIONAL DE 1° NÍVEL EM CAFETERIA E BAR

Em colaboração com 9bar, a única escola autorizada na Itália que oferece certificação da SCAE - Speciality Coffee Association of Europe.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- Primeiros 3 dias de aulas básicas de café no 9Bar com prova e entrega de Diploma SCA|E de 1° nível
- Últimos 3 dias no ICIF

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos & Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- Informação e uso dos aparelhos e utensílios de trabalho
- A cadeia de produção do café
- Técnica e leite
- Gerenciamento das relações com o consumidor e vendas
- Manutenção e limpeza
- Noções de fermentação, destilação, licores
- História e informação em relação às bebidas mistas internacionais
- Compreensão e quantificação das dosagens de coquetéis e técnicas de serviço
- Licores: tipos e classificação
- Long drinks, drinks inovadores e soft drinks internacionais

CURSO DE COZINHA SEM GLÚTEN

Um programa de treinamento projetado para satisfazer o gosto dos que sofrem de alergias alimentares.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 1 semana de aulas teóricas e práticas no Instituto apresentadas por professores especializados

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos e Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros
- Restauradores

TEMAS DAS AULAS

- A doença celíaca: o manual dos alimentos sem glúten produzido pela “Associação Italiana para a doença celíaca”
- Informações específicas para os restauradores
- Massa fresca artesanal e molhos tradicionais
- Sobremesas tradicionais italianas sem glúten
- Biscoitos e pequena confeitaria sem glúten
- Pratos principais de carne ou peixe com acompanhamentos
- Pães e “grissini” sem glúten
- Pizza e “focaccia” sem glúten

CURSO TEMÁTICO A EM COZINHA ITALIANA

Um curso rápido para cada tópico de cozinha regional Italiana.

DURAÇÃO: 3 SEMANAS

- 2 semanas de aulas teóricas e práticas na classe
- 1semana de prática na cozinha principal da escola

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos e Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- Azeite extra-virgem de diferentes regiões italianas
- Vinagres aromáticos e balsâmicos
- Massa fresca e recheada de diferentes regiões italianas
- Massa seca com molhos tradicionais de diferentes regiões italianas
- Pães italianos, “grissini”, pizza e “focaccia”.
- Bolos e biscoitos Italianos
- Sorvetes de estilo Italiano e *sherbets*

CURSO TEMÁTICO B EM COZINHA ITALIANA

Soluções "ad hoc" para um treino rápido em tópicos específicos da cozinha Italiana.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 1 semana de aulas teóricas e práticas

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos e Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS CURSO B1 ANTEPASTOS E PRIMEIROS PRATOS

- O uso do azeites extra-virgens de diferentes regiões italianas em vários pratos
- Entradas italianas quentes e frias
- Massas frescas italianas: formas e tamanhos variados
- Massa recheada e no forno de diferentes regiões Italianas
- Massa seca com molhos tradicionais
- Gnocchi e timbales
- Arroz, risotos, sopas

TEMAS DAS AULAS CURSO B2 CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

Produtos de panificação: pão de todo o dia,

- especialidades em pães para restaurantes, *grissini*, pizza e focaccia

Sobremesas para restaurantes

- Pequena confeitaria Italiana
- Sobremesas de chocolate
- Sorvetes e *sherbets* no estilo Italiano

CURSO SOBRE VINHOS ITALIANOS E HARMONIZAÇÃO COMIDA - VINHO

Um programa que mergulha no fascinante mundo do vinho.

DURAÇÃO: 1 SEMANA

- 1 semana de aulas teóricas e práticas na Enoteca do Castelo e visitas externas a vinícolas do território com degustação

QUEM PODE SE INSCREVER

- Profissionais italianos e estrangeiros na área de Alimentos e Bebidas
- Amadores e gourmets italianos e estrangeiros

TEMAS DAS AULAS

- Técnicas de degustação de vinhos
- Enografia Italiana
- Harmonização de vinhos com alimentos simples
- Harmonização de vinhos com antepastos
- Harmonização de vinhos com primeiros pratos
- Harmonização de vinhos com pratos de carne
- Harmonização de vinhos com pratos de peixe
- Harmonização de vinhos com sobremesas
- Harmonização de vinhos com queijos

LISTA DE PREÇOS

CORSO	DURATA	COSTO
Curso master em cozinha e enologia italiana	6 meses	€ 10.000
Curso breve em cozinha e enologia italiana	3 meses	€ 5.500
Curso de sorvete italiano	12 semanas	€ 4.800 *
Curso de pizza	12 semanas	€ 4.800 *
Curso de confeitaria italiana	3 semanas	€ 4.000 *
Curso de chocolataria	4 meses	€ 5.000 *
Curso internacional de cafeteria e bar 1° Nível	1 semana	€ 1.300
Curso de cozinha sem glúten	1 semana	€ 1.400
Curso temático "A" de cozinha italiana	3 semanas	€ 4.200
Curso temático "B" de cozinha italiana	1 semana	€ 1.500
Curso de vinhos Italianos e harmonização	1 semana	€ 1.400

**** Vc. pode também se inscrever nestes cursos por semana***
Para maiores informações contate-nos em brazil@icif.com / paolatedeschi@uol.com.br

Número de participantes: 12-24.

OS VALORES DOS CURSOS INCLUEM

- Alojamento na Hospedaria do ICIF, em pequenos apartamentos (compostos por dois dormitórios com uma, duas ou três camas e um banheiro) e serviço de café da manhã.
- Refeições no Instituto de segunda a sábado (a escola está fechada aos Domingos e nas festas nacionais).
- Aulas teórico-práticas conforme programa.
- Material didático (apostilas, sistemas audio-visuais etc.).
- 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 do Instituto, ao completar o curso.

CUSTOS ADICIONAIS NÃO INCLUSOS

- **155 €** para a obtenção do VISA.
- **50 €** para o seguro saúde que cobre despesas médicas de base e as despesas ou a internação em hospital somente para acidentes durante o horário de trabalho por todo o período do curso *(somente se o aluno não tiver já contratado um seguro em seu país)*.
- **50 €** para quem quiser tomar o transfer do grupo, somente para a chegada na Itália, organizado pelo ICIF no domingo anterior ao início do curso, desde o aeroporto de Milão Malpensa. O pagamento poderá ser efetuado junto ao depósito bancário para pagamento do curso, ou em dinheiro ou com cartão de crédito, diretamente na Direção ICIF , no primeiro dia de aula.

Para os que não desejam se hospedar, favor pedir o valor sem alojamento a nosso escritório.
Tel. +55 11 3825-1950
E-mail: paolatedeschi@uol.com.br

CURSOS PARA AMADORES

CHEF... DA CASA

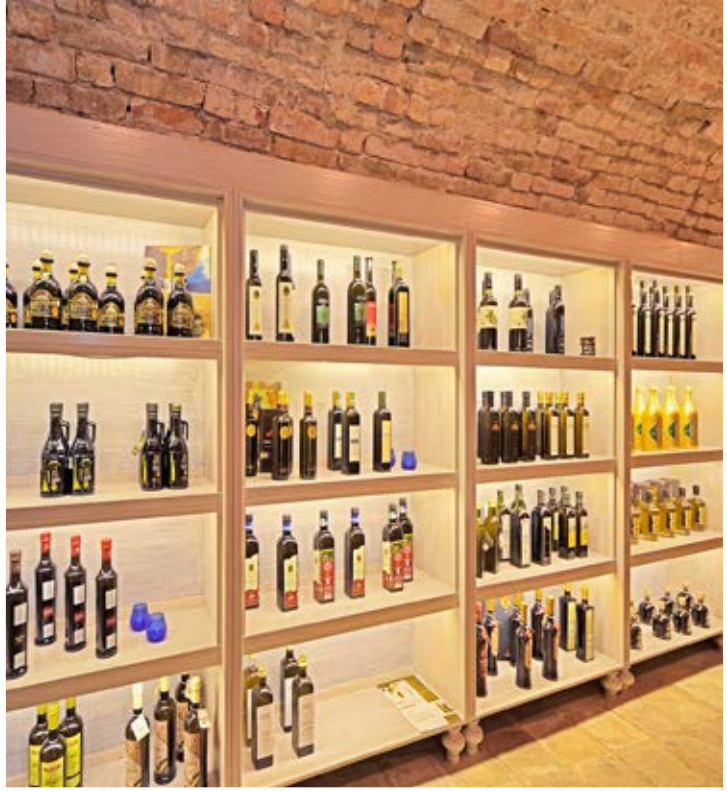
O ICIF e "La Barbera - Enoteca e Training Restaurant" abrem suas portas para todos os que desejam se aproximar da cozinha, aprendendo a como dar um toque extra a seus próprios pratos e assim trazer surpresa e delícia à mesa. Nossos chefs instrutores acompanham Vc. numa viagem pelo mundo gastronômico, 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.

RESTAURANTE PARA O ESTÀGIO

A finalidade é oferecer os melhores pratos da cozinha italiana, em particular a piemontesa, o que é conseguido através da estrutura tutorial do ICIF na Enoteca e Restaurante "La Barbera".

la BARBERA
ENOTECA E TRAINING RESTAURANT

Os alunos tem uma experiência de "*mão na massa*" graças ao restaurante para estágios, projetado especialmente para permitir a todos os estudantes uma experiência operacional, econômica e administrativa das habilidades no mundo dos negócios. Um lugar onde eles podem interagir com clientes de verdade. Num único ambiente, eles passam pela inteira cadeia de alimentos, desde o planejamento do menu, encomendas de insumos, preparação dos pratos, serviço de mesa, e controle dos custos. Tudo isso com o apoio dos nossos instrutores durante todo o período do estágio. Ao longo dos meses, eles se alternam entre aulas e menus diferentes, sempre oferecendo autenticidade e levando em conta as mudanças de estação. A variedade de ofertas não está limitada a almoços e jantares, 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.

Este é 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

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 Européia 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

CASCINA SALERIO

Localizada em Costigliole d'Asti, a uma curta caminhada até a escola.

Os alunos dos cursos de cozinha e enologia, provenientes De todo o mundo, são alojados na *"Cascina Salerio"*, a Hospedaria do ICIF, localizada na vila de Costigliole d'Asti, numa área residencial arborizada, perto da pitoresca fortaleza medieval.

A Hospedaria fica numa velha casa de fazenda nas colinas do Piemonte, onde os estudantes podem experimentar o *Italian style of life*.

Ela é composta por 14 mini-apartmentos independentes, com uma área de 55 - 60 metros quadrados cada, com dois dormitórios, cada apartamento com a capacidade de acomodar no máximo 4 pessoas, mais um banheiro.
As áreas comuns estão no térreo, com uma lavanderia no porão.

O serviço de limpeza dos quartos, a troca dos lençóis e toalhas de banho e o café da manhã estão inclusos (exceto aos Sábados, Domingos e nas Festas nacionais italianas).

Internet wireless está disponível.

NO CORAÇÃO DO PIEMONTE

Pouco mais longe, atrás das colinas, o bastião do Monferrato surge majestoso sobre a região de Langhe. A estadia, o terroir, o ambiente circundante, os aromas e cores da estação são os ingredientes que fizeram de Costigliole d'Asti a locação ideal para o ICIF, desde 1996.

Estudantes de todo o mundo vivem a experiência de permanecer numa fatia de território reconhecido como "***World Heritage Site***" pela UNESCO. Onde também a colheita de uvas é única e certamente não replicável fielmente em outro lugares.

O dourado *Asti Spumante*, o robusto *Barbera*, o doce *Moscato*, os preciosos *Barolo* e *Barbaresco*, a *Trufa Branca de Alba* e a *Avelã Tonda Gentile Trilobata*: eis algumas das excelências em alimentos e vinhos que Vc. não pode perder.

A três horas de carro de Mônaco e de Veneza, duas horas até Milão e uma hora até Turim e Genova, o ICIF oferece uma seleção de propostas turísticas a 360°.

Durante sua estada aqui no ICIF, vc. pode falar diretamente com nosso staff para organizar visitas às adegas locais, tours sobre gastronomia e vinhos, participações em eventos e viagens para localidades italianas interessantes.

Esperamos Você!

www.icif.com/pt-br

OS PARCEIROS ICIF NO MUNDO

USA
Lincoln Culinary Istitute, *Hartford (Connecticut)*
Lincoln Culinary Istitute, *West Palm Beach (Florida)*
Cook Street School of Fine Cooking, *Denver*

PHILIPINAS
De La Salle College of Saint Benilde, *Manila*

JAPAN
Belle Epoque College, *Sapporo*
Musashino School, *Tokyo*
JIKEI COM Group, *Osaka*
JIKEI COM Group, *Nagoya*
JIKEI COM Group, *Fukuoka*
Ifc Utsunomia School
Seishin School
Showa women's University - Junior/Senior High School

TAIWAN
Shih Chien University, *Taipei*
Ching Kuo Institute of Management and Health, *Keelung*

UNITED KINGDOM
Ristoranti Carluccio's
LSC Stanton, *Londra*

VENEZUELA
High Training Educational Institute, *Caracas*
Per Escuela de Gastronomia Cumbre, *Lima*

PANAMA
Instituto Superior de Alta Cocina

PARAGUAY
Iga Instituto Gastronomico

BRASIL
FIEC - Fundação Indaiatubana de Educação e Cultura, *Indaiatuba - SP*

TURKEY
Chef Akademi

CYPRUS
Eastern Mediterranean University of North of Cyprus

Ministero dello Sviluppo Economico
REGIONE PIEMONTE
Comune di Costigliole d'Asti
THE GLOBAL COMPACT WE SUPPORT
OSPITALITÀ ITALIANA
HIA Halal International Authority
AIPO
Gallo
GRANA PADANO
PADERNO WORLD CUISINE
Rosen Thal sambonet
ANTICA AGENDA RAINERI
AGNESI

O ICIF COLABORA COM BIG NOMES INTERNACIONAIS DA INDÚSTRIA DE CATERING E HOTELARIA

Four Seasons Hotels and Resorts
Kempinski HOTELIERS SINCE 1897
Hilton
Le MERIDIEN
Holiday Inn
Marriot
RAMADA PLAZA
Jin Jiang Hotels
SHANGRI-LA HOTELS and RESORTS
The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C.
WESTIN HOTELS & RESORTS

A EXPERIENCIA DO ICIF EM EVENTOS INTERNACIONAIS

O ICIF é uma instituição reconhecida internacionalmente, com um know-how de mais de 20 anos durante os quais ele organizou e participou ativamente em eventos em todo o mundo.

Entre os muitos eventos nacionais e internacionais em que o ICIF foi encarregado de representar a Cozinha Italiana Top, e sua participação em algumas Expos citamos: ***Aichi 2005 no Japão, Zaragoza 2008 na Espanha, Shanghai 2010 na China, Yeosu 2012 in Coréia do Sul*** e ***Venlo 2012 na Holanda.***
Nestas exibições, o Instituto de Costigliole d'Asti gerenciou todo o serviço de alimentação dos pavilhões italianos.

Desde sua fundação, o ICIF recebeu o imediato apoio das instituições, tais como a **Ministério da Agricultura,** o **Ministério do Desenvolvimento Econômico**, o **Ministério do Exterior**, das **Regiões Piemonte** e **Lombardia**, das **Câmaras de Comércio Italianas na Itália e no exterior**, assim como do **ICE – Instituto do Comércio Exterior.**

Graças à sua ampla presença no ambiente nacional e internacional, às excelentes relações com companhias e instituições e às suas grandes habilidades organizativas, o ICIF organiza e participa ativamente em eventos voltados a promover as tradições Italianas, os vinhos e os produtos agroalimentares mundo afora.

Em colaboração com o Ministério do Exterior e com os comissários delegados do Governo Italiano, o ICIF gerenciou os restaurantes dos Pavilhões Italianos nas seguintes exposições.

EXPO 2005 AICHI JAPAN

EXPO ZARAGOZA 2008

EXPO SHANGHAI CHINA

EXPO 2012 YEOSU KOREA

FLORIADE VENLO 2012 HOLLAND WORLD EXPO

O ICIF COMO PROTAGONISTA NA EXPO MILÃO 2015 NA ITÁLIA

A união da cozinha e dos produtos italianos para ser protagonistas na Expo.

Graças às relações internacionais desenvolvidas ao longo de 24 anos, o ICIF ofereceu sua experiência como parceiro no gerenciamento da área de Alimentos & Bebidas da EXPO Milão 2015, atendendo 5 importantes Países: **Angola, Argentina, Bahrain, Israel, e México.** Isto fortaleceu o prestígio que o Instituto ostenta em todo o mundo como centro educacional de excelência para a cultura do alimento e vinho Italianos. Nesta base e devido às oportunidades surgidas a partir da Participação na Expo Milão 2015, nasceu um novo projeto: o objetivo é evidenciar os produtos, marcas e cultura italianas de maneira única. **A Expo Milão 2015 tem sido um período de seis meses rico em oportunidades para aumentar a visibilidade do ICIF e reforçar suas relações internacionais com idéias e eventos organizados e promovidos em conjunto com as instituições do país anfitrião.** O desejo das Nações de escolher o ICIF como parceiro principal, foi o resultado de um projeto partilhado, que ofereceu, para cada pavilhão, uma estratégia personalizada.

A valiosa colaboração com o Grupo Uvet, o líder em turismo, com mais de 65 anos de atuação, e com grande experiência e prestígio em Expos anteriores, permitiu ao ICIF de fazer frente a estenovo desafio, com a ambição de se tornar o embaixador em todo o mundo dos melhores valores italianos.

JUNTOS PARA A EXPO

- Coordenação e hospitalidade
- Logística e reservas
- Comunicação
- Projeto e criatividade
- Organização, produção e suporte
- Presença global e acesso individual
- Gerenciamento de contabilidade
- Assistência 24 hs
- Certificação de qualidade

RESULTADOS ALCANÇADOS

Volume de vendas

33 MILHÕES DE EUROS

Numero de visitantes

3.5 MILHÕES

EXPO MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

PROJETOS INTERNACIONAIS ATUAIS E FUTUROS

O ICIF, a divisão de Alimentos & Bebidas do Grupo Uvet , graças à experiência adquirida em Expos anteriores, vai enfrentar novos desafios em Expos futuras como a Expo Dubai 2020.

PLANEJAMENTO

- Identificação de linhas mestras de acordo com os temas da exposição
- Planejamento e desenvolvimento dos conceitos
- Implementação dos conceitos
- Identificação do equipamento
- Treinamento com produtos
- Coordenação e gerenciamento dos procedimentos para a preparação do evento
- Identificação e gerenciamento dos parceiros internacionais do setor

REALIZAÇÃO

- Área de serviços do staff
- Área de alimentos na rua
- Área de restaurantes
- Área de piqueniques
- Bares, snack bars e cafeterias
- Área de self-service
- Quiosques e praças de alimentação
- Serviços de delivery
- Área de Food trucks
- Serviços móveis de refrescos

GERENCIAMENTO

- Gerenciamento operativo
- Montagem e lançamento do projeto
- Planejamento
- Logística e gerenciamento da segurança alimentar
- Monitoragem e controle
- Preparação e release dos resultados
- Objetivos, eficiência em tempos e custos

EXPO 2017 ASTANA
FUTURE ENERGY

EXPO 2020 إكسبو
دبي، الإمارات العربية المتحدة
DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

VAREJO DE ALIMENTOS E SOLUÇÕES DE DESIGN

Além das atividades educacionais, o ICIF desenvolveu um novo departamento em seus negócios dedicado ao **varejo e soluções de design**. Através desta nova seção de seus negócios, o ICIF quer ampliar as oportunidades de emprendimento para seus alunos. Com este propósito o ICIF já desenvolveu uma quantidade de *conceitos inovadores* sobre alimentos e introduzirá com muito empenho muitos mais, nos mercados de todo o mundo.

Seu atual portfólio inclui os seguintes tipos de atividades:

- Fast food
- Coffee shop
- Restaurantes
- Hoteis

ARRO COFFEE O TEMPLO DO CAFÉ

Arro Coffee® é um conceito baseado na ideia de difundir a cultura Italiana em todos os seus aspectos. **Aromas, habilidades e artesanato**, design e decoração além de atitude, foram reunidos para oferecer uma experiência única aos clientes.

Inteiramente projetada por arquitetos italianos e com materiais Italianos, a estrutura em madeira é a moldura para uma atmosfera acolhedora e calorosa.

Os produtos tem sido selecionados com precisão por artesãos italianos para garantir a autenticidade, a mais alta qualidade e a melhor experiência sensorial. Os produtos chave que selecionamos como símbolo do gosto italiano são café, chocolate e panetone.

www.arrocoffee.com *LONDRA*

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

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

www.icif.com | icif@icif.com | info@icif.com
blog.icif.com
twitter.com/ICIFitalia
facebook.com/ICIFItaly
plus.google.com - ICIF Italia
ICIF Italian Culinary Institute for Foreigners
youtube.com/ICIFCulinarySchool
www.instagram.com/icif_italia
it.pinterest.com/icif

LA BARBERA - ENOTECA E TRAINING RESTAURANT

Piazza Vittorio Emanuele II, 10
Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 961346
E-mail: info@ristorantelabarbera.com
www.ristorantelabarbera.com

La Barbera - Enoteca e Training Restaurant