



CALENDÁRIO CURSOS

- 2024 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* Aulas + Estágio	IDIOMAS
 Master Nível I de Cozinha Italiana	08/01/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT EN
 Curso de Chocolataria	08/01/2024	4 + 12 semanas	IT EN
 Cozinha Italiana em Pílulas	15/01/2024	2 + 11 semanas	IT EN
 Curso de Cozinha Vegana e Sem Glúten	15/01/2024	1 semana	IT EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	29/01/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT KR JP
 Master Nível II de Cozinha Italiana	29/01/2024	9 + 15 semanas	IT KR JP
 Alta Fermentação, Pão e Pizzas Gourmet	05/02/2024	4 dias	IT EN
 Técnicas Culinárias Modernas e Tecnologia Inovadora	12/02/2024	3 dias	IT EN
 Curso de Panificação	12/02/2024	2 semanas	IT EN
 Curso de Vinhos Italianos e Harmonização	19/02/2024	1 semana	IT EN
 Curso de Confeitaria ICIF-FIP	26/02/2024	3 + 10 semanas	IT EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	04/03/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT ES PT
 Master Nível II de Cozinha Italiana	04/03/2024	9 + 15 semanas	IT ES PT
 Cozinha Italiana em Pílulas	11/03/2024	2 + 11 semanas	IT ES PT
 Curso de Ajudante di Sala	11/03/2024	1 + 7 semanas	IT EN
 Curso de Confeitaria Moderno-creativa	18/03/2024	1 semana	IT EN

* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (opcional), quando houver .

** TBC = a confirmar

 Curso in collaborazione con la FIPGC - Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria (www.federazionepasticceri.it)

 Corso in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli (www.scuolaitalianapizzaioli.it)



CALENDARIO CORSI

- 2024 -

CORSO	DATA	DURATA* Lezioni + Tirocinio	LINGUE
 Corso sulla Pizza	25/03/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN
 Master di I Livello di Cucina Italiana	08/04/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN
 Cucina Italiana in Pillole	15/04/2024	2 + 11 settimane	IT EN
 Corso di Gelateria	29/04/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN ES
 Corso di Cucina Vegana e senza glutine	13/05/2024	1 settimana	IT EN
 Master di I Livello di Cucina Italiana	27/05/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN RU
 Master di II Livello di Cucina Italiana	27/05/2024	9 + 15 settimane	IT EN RU
 Cucina Italiana in Pillole	03/06/2024	2 + 11 settimane	IT EN RU
 Grandi Lievitati, Pane e Pizze Gourmet	03/06/2024	4 giorni	IT EN
 Corso di Pasticceria ICIF-FIP	10/06/2024	3 + 10 settimane	IT EN
 Tecniche Culinarie Moderne e Tecnologia Innovativa	17/06/2024	3 giorni	IT EN
 Corso sui Vini Italiani e sull'abbinamento cibo-vino	24/06/2024	1 settimana	IT EN
 Corso di Pasticceria Moderno-creativa	01/07/2024	1 settimana	IT EN
 Corso di Panetteria	08/07/2024	2 settimane	IT EN
 Corso per addetto di sala	08/07/2024	1 + 7 settimane	IT EN ES
 Corso di Gelateria	08/07/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN

* La durata totale del corso include le settimane di lezioni teorico-pratiche presso l'Istituto + le settimane di tirocinio formativo (facoltativo) laddove presente.

** TBC = da confermare

 Corso in collaborazione con la FIPGC - Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria (www.federazionepasticceri.it)

 Corso in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli (www.scuolaitalianapizzaioli.it)



CALENDARIO CORSI

- 2024 -

CORSO	DATA	DURATA* Lezioni + Tirocinio	LINGUE
 Master di I Livello di Cucina Italiana	02/09/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT ES EN
 Master di II Livello di Cucina Italiana	02/09/2024	9 + 15 settimane	IT ES EN
 Corso di Panetteria	02/09/2024	2 settimane	IT EN
 Cucina Italiana in Pillole	09/09/2024	2 + 11 settimane	IT ES EN
 Corso sui Vini Italiani e sull'abbinamento cibo-vino	09/09/2024	1 settimana	IT EN
 Corso di Cioccolateria	16/09/2024	4 + 12 settimane	IT EN
 Tecniche Culinarie Moderne e Tecnologia Innovativa	16/09/2024	3 giorni	IT EN
 Grandi Lievitati, Pane e Pizze Gourmet	23/09/2024	4 giorni	IT EN
 Corso sulla Pizza	30/09/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN
 Corso per addetto di sala	14/10/2024	1 + 7 settimane	IT EN
 Master di I Livello di Cucina Italiana	21/10/2024	3 o 4 + 9 o 8 sett.	IT EN PT KR JP
 Master di II Livello di Cucina Italiana	21/10/2024	9 + 15 settimane	IT EN PT KR JP
 Cucina Italiana in Pillole	04/11/2024	2 + 11 settimane	IT EN
 Corso di Pasticceria ICIF-FIP	04/11/2023	3 + 10 settimane	IT EN
 Corso di Gelateria	25/11/2024	3 o 4 settimane	IT EN
 Corso di Pasticceria Moderno-creativa	25/11/2024	1 settimana	IT EN

* La durata totale del corso include le settimane di lezioni teorico-pratiche presso l'Istituto + le settimane di tirocinio formativo (facoltativo) laddove presente.

** TBC = da confermare

 Corso in collaborazione con la FIPGC - Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria (www.federazionepasticceri.it)

 Corso in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli (www.scuolaitalianapizzaioi.it)



CALENDARIO CORSI

– 2024 –

CORSO	DATA	DURATA* Lezioni + Tirocinio	LINGUE
 Corso di Cucina Vegana e senza glutine	09/12/2024	1 settimana	IT EN

* La durata totale del corso include le settimane di lezioni teorico-pratiche presso l'Istituto + le settimane di tirocinio formativo (facoltativo) laddove presente.
** TBC = da confermare

 Corso in collaborazione con la FIGC - Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria (www.federazionepasticceri.it)

 Corso in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli (www.scuolaitalianapizzaioli.it)