



CORSO PROFESSIONALE
**SALA, BAR
E SOMMELLERIE**



LA SEDE I.F.S.E.

Una sede prestigiosa all'interno del Castello di Piobesi Torinese

L'Accademia certificata Eccellenza Italiana

IFSE è la più prestigiosa Accademia Internazionale nell'ambito della ristorazione di alta qualità. Una realtà all'avanguardia, unica con il riconoscimento di Eccellenza Italiana rilasciato al Segretariato Generale della Repubblica, oltre che l'accREDITAMENTO presso la Regione Piemonte e il riconoscimento da parte dell'IRSEF.

I laboratori costituiscono il miglior esempio di sintesi costruttiva tra eleganza e funzionalità. Realizzati con tecnologia d'avanguardia, sono interamente allestiti con un'attenta selezione dei migliori arredi e delle migliori attrezzature Made in Italy. Nei diversi laboratori ogni studente dispone di spazi ed attrezzature ad esclusivo uso personale, per garantire efficienza e comfort ai massimi livelli.





I percorsi formativi IFSE preparano in maniera efficace e attenta al mondo del lavoro. I ragazzi sono seguiti da formatori esperti di altissimo livello in un ambiente stimolante e ricco di passione che saprà lasciare un segno in ogni studente, grazie anche all'importante risvolto umano dell'esperienza IFSE.

PRENDI IN MANO IL TUO FUTURO

Da IFSE i Maître e Sommelier della Ristorazione di domani

IFSE forma i veri professionisti di domani: IFSE propone piani formativi che rispondono alle esigenze del mercato del lavoro, aggiornando continuamente i propri programmi sulla base delle richieste attuali.

I ragazzi sono formati non solo sulle tecniche di servizio di sala-bar e sommelierie, ma anche sulla conoscenza dei prodotti e sugli aspetti gestionali, al fine di creare dei veri professionisti a 360°, capaci di inserirsi in maniera efficace nella ristorazione.

I dati lo dimostrano **con una fortissima richiesta di personale specializzato da parte delle più prestigiose realtà della ristorazione a livello internazionale**, richieste che pervengono anche direttamente in accademia al fine di creare un collegamento diretto, a beneficio dello studente tra formazione e mondo del lavoro.





LE NOSTRE AULE

In una delle più prestigiose costruzioni del medioevo italiano, trovano spazio oltre 900 mq di laboratori e moderni ambienti destinati alla formazione a pochi minuti da Torino, in Piemonte, decretata regione più bella del mondo nel 2019 da Lonely Planet.

AREA SALA-BAR

Zona dedicata alle esercitazioni del servizio di sala, per una pratica continua in una sala ristorante vera e propria.

BANCO BAR

Attrezzature professionali e dotazione completa degli strumenti e dei prodotti utili alle esercitazioni dedicate al mondo bar in un ambiente sofisticato e di grande effetto.

CUCINA RISTORANTE

Soffitti in legno del '600 si accostano in modo ideale ad apparecchiature di ultima generazione così da creare un ambiente unico nel suo genere. L'insieme rappresenta la cucina dei sogni di ogni chef.

SALA RISTORANTE INTERATTIVA

Novità assoluta nel campo della ristorazione, dotata di un sistema di comunicazione wireless con la cucina che consente agli ospiti di dialogare direttamente con gli chef e un megaschermo offre inoltre la possibilità di seguire tutte le fasi di preparazione dei piatti

AULA SENSORIALE

Dotata di 16 postazioni singole, ognuna delle quali fornita di banco e cassettiera con bicchieri da degustazione, progettate e realizzate dagli esperti I.F.S.E. con un design unico nel suo genere

RECEPTION

Una zona dedicata al ricevimento in cui i soffitti in legno e le pareti affrescate si sposano perfettamente con un desk di design per ricevere ogni ospite della struttura in uno spazio che accoglie e stupisce

BIBLIOTECA

Nelle sale storiche al piano terra trova spazio la biblioteca con migliaia di volumi dedicati alla gastronomia e non solo

BUVETTE

Spazio dedicato ai momenti pausa e svago per gli studenti e gli ospiti della scuola in cui rilassarsi e degustare un buon caffè avvolti dagli affreschi originali del castello. Accesso diretto al giardino all'italiana per immergersi nel verde del labirinto di bossi o delle querce secolari all'ombra dell'antica torre.

LE NOSTRE AULE



SALA RISTORANTE INTERATTIVA



BANCO BAR



RECEPTION



CUCINA RISTORANTE



AULA SALA BAR



AULA SENSORIALE



BIBLIOTECA



BUVETTE

PERCORSI FORMATIVI DI SALA, BAR E SOMMELLERIE

Questo percorso formativo IFSE è altamente professionizzante e studiato per formare veri professionisti nel mondo della sala, della caffetteria, del bar e della sommelierie in grado di inserirsi in maniera efficace nel mondo del lavoro. Quotidianamente gli studenti hanno modo di formarsi sulle tecniche di servizio, sulla caffetteria e sull'analisi di vino e birra, ma non solo, durante il percorso formativo sono previsti anche numerosi approfondimenti sul formaggio, aceto balsamico, sali e molti altri prodotti, in modo da conferire una formazione a 360°. Inoltre verranno tutti i giorni effettuate esercitazioni pratiche nella sala ristorante interattiva, nel locale bar e caffetteria interna all'i.



CORSO PROFESSIONALE DI SALA, BAR E SOMMELLERIE

4 mesi
+ stage

Il Corso Professionale di Sala, Bar e Sommelierie è il più completo e aggiornato percorso formativo di specializzazione in Italia dedicato al mondo professionale dell'ospitalità e della Sommelierie.

Il percorso è volto a fornire una formazione di altissimo livello sull'arte del servizio di Sala, sul mondo Bar e su tutto ciò che concerne la Sommelierie. Un'alta specializzazione professionale con competenze riconosciute a livello internazionale utili ad inserirsi con facilità nei migliori ristoranti in Italia e all'estero.

1

DURATA

4 mesi in istituto +
4 mesi di stage

2

FREQUENZA

Da lunedì a venerdì con orario
9.00 - 17.00

3

PIANO DIDATTICO

Il programma comprende:

- Il mondo della Sala-Bar
- Sommelierie
- Abbinamento Cibo-Vino
- Mixology e Bartending
- Food & Beverage
- Inglese di sala
- Caffetteria
- Analisi sensoriali
- Esercitazioni pratiche di servizio
- Galateo
- Olio extravergine d'oliva
- Luxury Food
- Gestione del cliente
- Visite didattiche
- Stage

4

VERIFICA FINALE

Esame finale suddiviso in:

- Prova teorica
- Prova tecnica
- Prova pratica

5

ATTESTATO

- Certificato IFSE Sala, Bar e Sommelierie
- Certificato Ambasciatore dei Vini Piemontesi

CORSO PROFESSIONALE DI SALA, BAR E SOMMELLERIE







STAGE

Gli Stage vengono attivati in realtà selezionate da IFSE, di alto livello su tutto il territorio italiano. Lo stage costituisce la prima impressione che l'ambito ristorativo ha dell'allievo. Uno stage di successo contribuisce a creare l'iniziale reputazione del collaboratore.

Per queste ragioni, si tratta di un'occasione molto importante, alla quale in IFSE dedichiamo tempo e cura alla ricerca dell'incontro ideale tra allievo e azienda.

IL TUO FUTURO CON IFSE

01
CAMERIERE



..... **02**
MÂÎTRE



03
RESTAURANT
MANAGER



..... **04**
BAR MANAGER



05

BUTLER



06

SOMMELIER



INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

Completato il percorso formativo con IFSE, grazie alle competenze tecniche e pratiche acquisite, gli studenti possono inserirsi con facilità e in maniera efficace nel mondo del lavoro.

I dati lo dimostrano con una fortissima richiesta di personale specializzato da parte delle più prestigiose realtà della ristorazione e catene alberghiere a livello internazionale, richieste che pervengono anche direttamente in accademia al fine di creare un collegamento diretto, a beneficio dello studente tra formazione e mondo del lavoro.

IFSE è conosciuta a livello internazionale quale sinonimo di qualità e autorevolezza, non a caso le migliori compagnie alberghiere e ristoranti di tutto il mondo si rivolgono all'Accademia per la ricerca di personale formato da inserire a diversi livelli.







JOB PLACEMENT IFSE:

IL MIX PERFETTO TRA SCUOLA E MONDO DEL LAVORO

IFSE supporta i propri studenti all'inserimento lavorativo, accompagnandoli in questa importante fase che segue il periodo di formazione in accademia.

Il servizio IFSE a disposizione degli studenti è il JOB PLACEMENT IFSE, un servizio gratuito, messo a disposizione esclusiva di tutti gli studenti ed ex-studenti IFSE, con tantissime offerte di lavoro selezionate, in Italia e all'estero, per supportarli e creare soprattutto un collegamento diretto tra scuola e mondo del lavoro.

I dati parlano chiaro: **a 5 mesi dal termine dello stage il 90% degli studenti ha un impiego effettivo in ambito ristorazione o hotellerie.** Molti di questi lavorano anche all'estero in cui la fama di IFSE è riconosciuta e affermata: Italia, Australia, Cina, Corea, Francia, Irlanda, Gran Bretagna, Lituania, Dubai sono solo alcune dei luoghi in lavorano gli studenti IFSE.

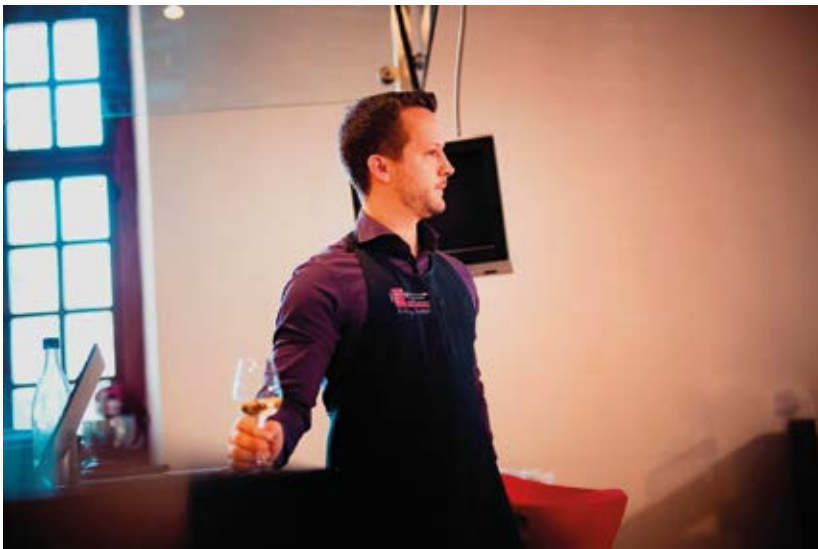


IL CORPO DOCENTI IFSE:

SPECIALISTI E PROFESSIONISTI SELEZIONATI DEI MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI

IFSE ha selezionato un corpo docente di altissimo livello: professionisti di lunga esperienza in ambito internazionale.

Ai docenti interni si affiancano professionisti esterni su temi specifici e professionisti selezionati delle migliori realtà ristorative nazionali, di modo che si possa ampliare il proprio bagaglio culturale imparando dai massimi esponenti sul tema.



ISCRIZIONI E SERVIZI

Il pagamento può essere effettuato:

- in un'unica soluzione
- con acconto del 20% all'iscrizione e saldo ad inizio corso
- rateizzato tramite gli istituti di credito

Il costo comprende:

- Attività didattiche di conoscenza e abilità
- Utilizzo attrezzature didattiche
- Davantino IFSE
- Giacca Coreana IFSE
- Pantalone e giacca della divisa
- Cravatta e Papillon o foulard
- Materiale didattico composto da dispense, taccuino, penna da taschino
- Pranzi in accademia (lun-ven, festivi esclusi)
- Copertura assicurativa in accademia e durante la fase di stage
- Documenti attivazione stage
- Utilizzo bar interno
- Visite didattiche (trasporto e pranzo in esterna incluso)

La quota non comprende l'alloggio. Prezzo medio alloggio in camera doppia con servizio di pernottamento e prima colazione € 450,00/mese.

Tutti i programmi formativi IFSE prevedono una quota di iscrizione di € 450,00.

AGEVOLAZIONI FINANZIARE PER L'ISCRIZIONE

Grazie all'accordo con importanti istituti bancari, è possibile finanziare l'intero importo del corso con il pagamento in comode rate mensili. Possibilità di accordo di dilazione direttamente con la scuola senza interessi.

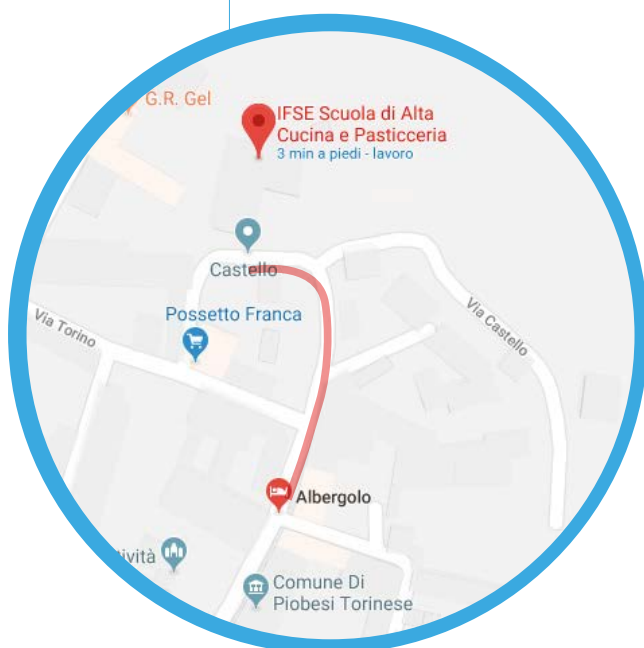


ALLOGGI PER STUDENTI

IFSE dispone di soluzioni alloggiative, a pochi metri dall'accademia, di diversa tipologia, capaci di rispondere alle esigenze di tutti gli studenti.

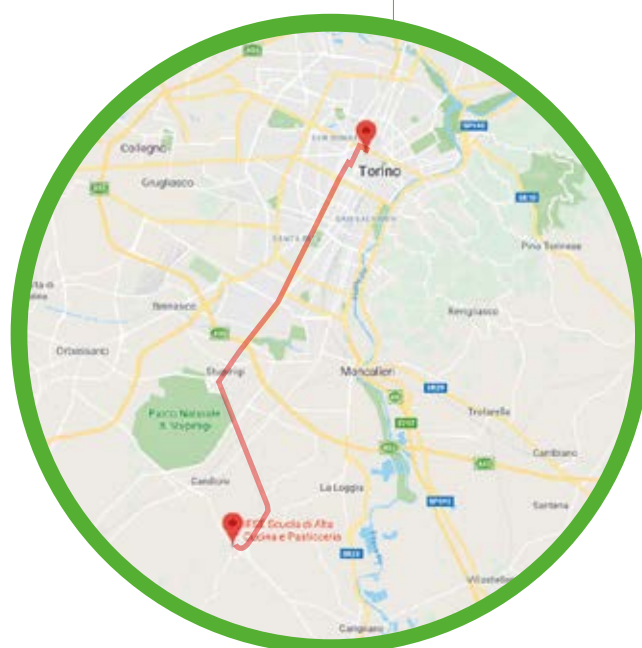
Vi è la possibilità di alloggiare in soluzione di camera doppia, condivisa con un altro studente del corso, o per i più esigenti in camera singola.

E' possibile in alternativa alloggiare in Torino centro per chi vuole fare un'esperienza diversa, vivere una grande città e scoprirne le sue bellezze.



**SOLUZIONE
EASY LIFE**

3 minuti a piedi
PIOBESI TORINESE



**SOLUZIONE
CITY LIFE**

25 minuti in auto
TORINO Centro storico

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**



SOLUZIONE
**EASY
LIFE**



PIOBESI Torinese Camere tipo

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**



OLTRE LA FORMAZIONE

L'esperienza in IFSE potrà essere l'occasione per scoprire le bellezze del Piemonte e le zone limitrofe.

La Reggia di Venaria www.lavenaria.it

Palazzina di Caccia di Stupinigi www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi

Museo egizio www.museoegizio.it

Museo Nazionale del Cinema www.museocimena.it

Museo dell'Automobile www.museoauto.it

Palazzo Reale di Torino www.ilpalazzorealeditorino.it

GAM – Galleria d'Arte Moderna www.gamtorino.it

Mole Antonelliana www.moleantonellianatorino.it

Borgo e Rocca Medievali di Torino www.borgomedievaletorino.it

Juventus Museum / Juventus Stadium www.juventus.com

Museo del Caffè Lavazza www.museo.lavazza.com

Shopping in Via Roma – Torino www.torinoturismo.org

Torino Outlet Village www.torinooutletvillage.com

Bioparco Zoom www.zoomtorino.it

Quadrilatero Romano – La Movidia di Torino www.torinoturino.org

La neve e le Montagne Olimpiche www.turismovialattea.it

Le Langhe e le città del vino www.cittadelvino.com

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromee www.stresa.com

Parco Nazionale delle Cinque Terre www.cinqueterre.it/

Alba – Terra del Tartufo www.cittadeltartufo.com

La Valle d'Aosta www.lovevda.it

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping www.turismo.milano.it

Il mare della Riviera Ligure www.rivieraligure.it



Mole antonelliana - Torino



Palazzina di Caccia - Stupinigi



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco



CORSO PROFESSIONALE DI
SALA, BAR E SOMMELLERIE
Perchè servire è un Arte...





ENTE ACCREDITATO PRESSO



www.ifse.it