



BM s.r.l.
Organismo formativo codice di accreditamento n. OF 0329
VIA GIUSTI, 7 - 50121 FIRENZE (ITALIA)

Scuola di Arte Culinaria "Cordon Bleu"

"marchio concesso in licenza dalla Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu S.r.l. di Roma"



La Scuola organizza corsi accademici, professionali e amatoriali

CORDON BLEU FIRENZE, DA OLTRE 35 ANNI REALTÀ LEADER NEL CAMPO DELLA FORMAZIONE IN AMBITO RISTORATIVO

La **Scuola Cordon Bleu**, con oltre 35 anni di esperienza alle spalle, è la più antica realtà accademica culinaria in Toscana. Organizza **corsi accademici, professionali e amatoriali** e rappresenta una realtà consolidata nel panorama della formazione in ambito ristorativo. Una varietà di percorsi formativi che può contare su **aule didattiche all'avanguardia** e attrezzature di ultima generazione. Un ventaglio di proposte che va a soddisfare soprattutto le molteplici richieste che giungono dal mercato del lavoro. Migliaia gli studenti che sono passati dalle aule di via Giusti, dove ha sede la Scuola nel cuore di Firenze, per entrare nelle cucine di tutto il mondo.

Da sempre i risultati sul fronte dell'inserimento lavorativo sono stati performanti. Da quando l'attività di natura accademica ha assunto un ruolo di primo piano con un **Master in Arti e Scienze Culinarie** e un **Diploma di Alta Formazione** realizzati in collaborazione con l'**Università Telematica IUL di Firenze** la situazione, già ottimale, è ulteriormente migliorata. Si calcola che ad oggi il 90% degli allievi che hanno frequentato l'Accademia riesce a trovare un'occupazione entro tre mesi dalla fine del percorso di studi, di solito in strutture ristorative di alto livello.

A completare l'offerta di Cordon Bleu Firenze si aggiungono inoltre l'**European Bachelor triennale in Arti della Cucina Italiana** riconosciuto dall'Ente Europeo di accreditamento Eabhes e il **Master di I livello in Giornalismo enogastronomico** che viene svolto in collaborazione con l'Università Telematica degli Studi IUL e la rivista internazionale di enogastronomia italiana **So Wine So Food**.

I CORSI AMATORIALI

La Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu offre tre corsi dedicati alle tecniche di cucina e di pasticceria: il **Corso Base di Cucina Generale, l'Alta Cucina e la Pasticceria**. Le tre proposte sono rivolte a chi vuole migliorare le proprie capacità e puntano alla comprensione dei metodi di lavorazione, all'approfondimento delle caratteristiche dei prodotti e alla conoscenza delle tecniche e delle preparazioni. I corsi sono indicati anche per chi è alle prime armi e vuole avvicinarsi al mondo della cucina. L'allievo viene seguito in tutto il percorso, passo dopo passo.

Ai tre corsi fondamentali, si aggiungono di volta in volta singole lezioni dedicate ad argomenti specifici. Grande attenzione, ad esempio, ai corsi dedicati all'arte bianca e ai piatti di pesce.

I CORSI PROFESSIONALI

Per coloro che già lavorano nell'ambito della cucina e della pasticceria ma desiderano approfondire determinate tematiche e per chi vuole arricchire le proprie competenze nell'ottica di un inserimento lavorativo nel mondo della ristorazione la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu organizza i **Corsi per professionisti**. Attraverso una formazione teorico pratica e al supporto e alle competenze di un selezionato corpo docente, gli allievi si possono concentrare su aspetti innovativi della cucina moderna e ampliare il bagaglio di competenze da utilizzare poi per un ingresso nel mondo di lavoro o per un avanzamento di carriera.

I CORSI ACCADEMICI

A completare l'offerta, il **Master in Arti e Scienze Culinarie**, riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione, ideato e organizzato da IUL e Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu Firenze. Il corso, della durata di due anni, ha l'obiettivo di formare tecnici specializzati nel settore alimentare e offre l'opportunità di sfruttare le competenze acquisite per un inserimento proficuo nel mondo del lavoro. Attraverso il master si impara come padroneggiare le tecniche più innovative e appropriate per lavorare come chef, pasticcere, panificatore, degustatore, gelatiere, esperto nel processo di fermentazione o nella produzione di linee alimentari industriali e semi-industriali.

Tel +39 055 2345 468 - Fax +39 055 2260 228 - www.cordonbleu-it.com

Email: info@cordonbleu-it.com - professionale@scuoladiarteculinaria.com - cordonbleu.bm@pec.it

C.F./P.Iva 04143010488 - Reg. Imprese di Firenze REA FI 419690
Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 n. 9175.MA&B



I partecipanti al Master in Arti e Scienze Culinarie, diretto dal dottor Guido Mori, hanno inoltre l'opportunità di mettere alla prova abilità e competenze sviluppate nel percorso di studi attraverso tirocini formativi presso strutture convenzionate con la Scuola Cordon Bleu. Le lezioni sono in presenza con attività laboratoriali e pratiche e a distanza sulla piattaforma IUL.

Il percorso, pur essendo unico per tutti gli studenti, si sviluppa secondo due modalità diverse in base al titolo di studio in ingresso, con il conseguimento del titolo di **Master di I livello**, per coloro che sono in possesso di una laurea triennale, per un totale 120 crediti formativi universitari o dell'attestato di partecipazione al **corso di Alta Formazione**, per gli studenti diplomati.

E' inoltre attivo un **European Bachelor** triennale in Arti della Cucina Italiana, **ora anche nella versione in lingua inglese**, riconosciuto dall'Ente Europeo di accreditamento Eabhes.

IL MASTER IN GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO

L'Università Telematica degli Studi IUL e la rivista internazionale di enogastronomia italiana So Wine So Food organizzano inoltre il **Master di I livello in Giornalismo enogastronomico**, la cui direzione è affidata al coordinatore dell'Accademia Cordon Bleu Firenze Guido Mori. Il corso ha l'obiettivo di formare esperti nell'ambito dell'editoria enogastronomica, offrendo esperienze pratiche e conoscenze teoriche da poter sfruttare nel mercato del food & wine. Il corso, di durata annuale, è riconosciuto dal Ministero dell'Università e della Ricerca e rilascia 60 CFU; si sviluppa su 10 moduli finalizzati all'apprendimento di abilità e competenze proprie dell'editoria enogastronomica con una preparazione completa sulle diverse peculiarità del settore: marketing, produzione alimentare, enologia, degustazione di prodotti gastronomici e vitivinicoli, food design, criteri generali di valutazione degli ambiti enogastronomici. Un focus è rivolto inoltre al giornalismo attraverso laboratori di scrittura.

LA STORIA DI CORDON BLEU FIRENZE

La Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu Firenze nasce dall'incontro di **Cristina Blasi** e **Gabriella Mari**: due donne unite dalla stessa passione per le tradizioni e la storia della cucina. Nella metà degli anni Ottanta Blasi e Mari aprono una scuola in via di Mezzo nel cuore di Firenze: qui si tengono le prime lezioni e si gettano le basi per un futuro colmo di risultati e soddisfazioni. In occasione del trentennale la Scuola cambia sede e si trasferisce in via Giusti. Oggi da Cordon Bleu Firenze trovano risposte alle loro esigenze formative dal semplice appassionato allo studente desideroso di entrare nel mondo della ristorazione fino al professionista che vuole migliorare le sue competenze e ampliare i suoi orizzonti lavorativi. Dal 1985 la scuola offre un'accademia culinaria di eccellenza come dimostra l'ampio ventaglio di proposte formative. A supportare l'operato di Cristina Blasi e Gabriella Mari e le attività didattiche della Scuola si sono aggiunte nel corso dei decenni figure professionali di alto profilo e collaborazioni prestigiose che hanno trasformato la scuola in una vera e propria accademia culinaria.

Ufficio Stampa

Raffaella Galamini M. 338 5854532 - Raffaella Galamini <galaminiraffaella@gmail.com>

Tel +39 055 2345 468 - Fax +39 055 2260 228 - www.cordonbleu-it.com

Email: info@cordonbleu-it.com - professionale@scuoladiarteculinaria.com - cordonbleu.bm@pec.it

C.F./P.Iva 04143010488 - Reg. Imprese di Firenze REA FI 419690
Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 n. 9175.MA&B

