



ISTITUTO DE FILIPPI
Alimenta il Tuo Potenziale



LA NOSTRA MISSION

Aiutiamo le aziende che hanno bisogno di **valorizzare i propri talenti, selezionare e formare personale specializzato.**

Riteniamo che **valorizzare la professionalità delle persone** sia l'unica via per stare nel centro del gioco di un mercato che nasconde e confonde le opportunità in un mondo sempre più complesso e incerto.

Accompagniamo le persone che lavorano e che hanno bisogno di **formazione professionale eccellente ed intelligenza emotiva**, elementi determinanti per una solida crescita di carriera o per il mantenimento di un lavoro che cambia.



IMPARA DAI MIGLIORI

Abbiamo selezionato i nostri Specialisti tra i migliori del settore e abbiamo scelto persone che hanno dimostrato di essere esempio autentico di passione, impegno, lavoro, riuscita.
Sono ciò che dicono.

Non fanno da noi apparizioni sporadiche. Condividono tutti la nostra visione, sono le radici del nostro percorso formativo.

Insieme a loro, formiamo in laboratorio, cucina e in aula i professionisti di domani.

Non esiste scuola che sia meglio dei suoi insegnanti.

I NOSTRI PERCORSI DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

MASTERY IN

Percorsi di Alta Specializzazione *full time* dedicati a neo diplomati in scuole alberghiere e a persone junior nell'ambito della *Ristorazione e Hotellerie*.

Accompagniamo e conosciamo i corsisti lungo il percorso di formazione, per **offrire «su misura» alle strutture** i profili migliori in linea agli standard richiesti e al momento in cui lo richiedono.

ISTITUTO DE FILIPPI

MASTERY IN

LA GRANDE CUCINA ITALIANA

Inizia la tua carriera partendo dalle più importanti cucine della ristorazione gastronomica, lavorando nelle brigate di cuochi che portano all'eccellenza i migliori ristoranti e hotel in Italia e in Europa.

100 gg di aula e laboratorio + 100 gg di stage curriculare

Partenza edizione 2023: in fase di programmazione

Orario: lun-ven 9.00-18.00

ISTITUTO DE FILIPPI

MASTERY IN

LA GRANDE CUCINA ITALIANA

Il corsista acquisisce i fondamentali per riconoscere e selezionare le **materie prime di qualità**, padroneggiare le **tecniche di taglio, lavorazione, preparazione e cottura**, conoscere la **filiera alimentare, organizzare gli spazi e i gruppi di lavoro**.

Viene accompagnato nell'esplorazione degli **scenari futuri della cucina**.

Il Mastery in la Grande Cucina Italiana forma i futuri cuochi, manager, innovatori e consulenti nell'ambito della ristorazione e hotellerie attraverso un programma che abbraccia in modo trasversale gli aspetti pratici, tecnici e teorici di cucina, dell'analisi sensoriale, della nutraceutica e della gestione economica d'impresa.

ISTITUTO DE FILIPPI

MASTERY IN

LA GRANDE OSPITALITÀ ITALIANA

Pensato e costruito per te che vuoi imparare il SAPER FARE
dei servizi di accoglienza, scoprendone le tecniche e i segreti,
e che vuoi SAPER ESSERE,
crescendo come persona e valorizzando i tuoi talenti.

100 gg di aula e laboratorio + 100 gg di stage curriculare

Partenza edizione 2023: in fase di programmazione

Orario: lun–ven 9.00-18.00

ISTITUTO DE FILIPPI

MASTERY IN

LA GRANDE OSPITALITÀ ITALIANA

Il corsista acquisisce tutti gli **strumenti tecnico-professionali e personali** per entrare brillantemente nel campo dell' **Ho. Re. Ca.**, attraverso le ore in aula e gli stage curriculari in strutture ricettive eccellenti in Italia e in Europa.

Le **opportunità di carriera** nel corso del tempo sono numerose e qualificate:
maître, manager, imprenditore, consulente, influencer o ambassador
per le catene alberghiere, i ristoranti, i catering, nel settore dell'enologia e del bartending.

ISTITUTO DE FILIPPI



TESTIMONIANZE DEGLI ESPERTI

Durante il corso avrai modo di incontrare e conoscere Manager e Consulenti delle più importanti strutture del mondo della Ristorazione e dell'Ospitalità.

Condivideranno la loro esperienza professionale e offriranno un quadro sulle evoluzioni del mercato del lavoro e del settore di riferimento.

ISTITUTO DE FILIPPI

WORKING ON-SITE EXPERIENCE

Visita le più importanti aziende italiane, scopri i processi che regolano la produzione di un prodotto e prova l'esperienza di realizzare una birra, un caffè o un vino di qualità.

Vivi le nostre Working on-site experience in:

BIRRIFICI

BAR

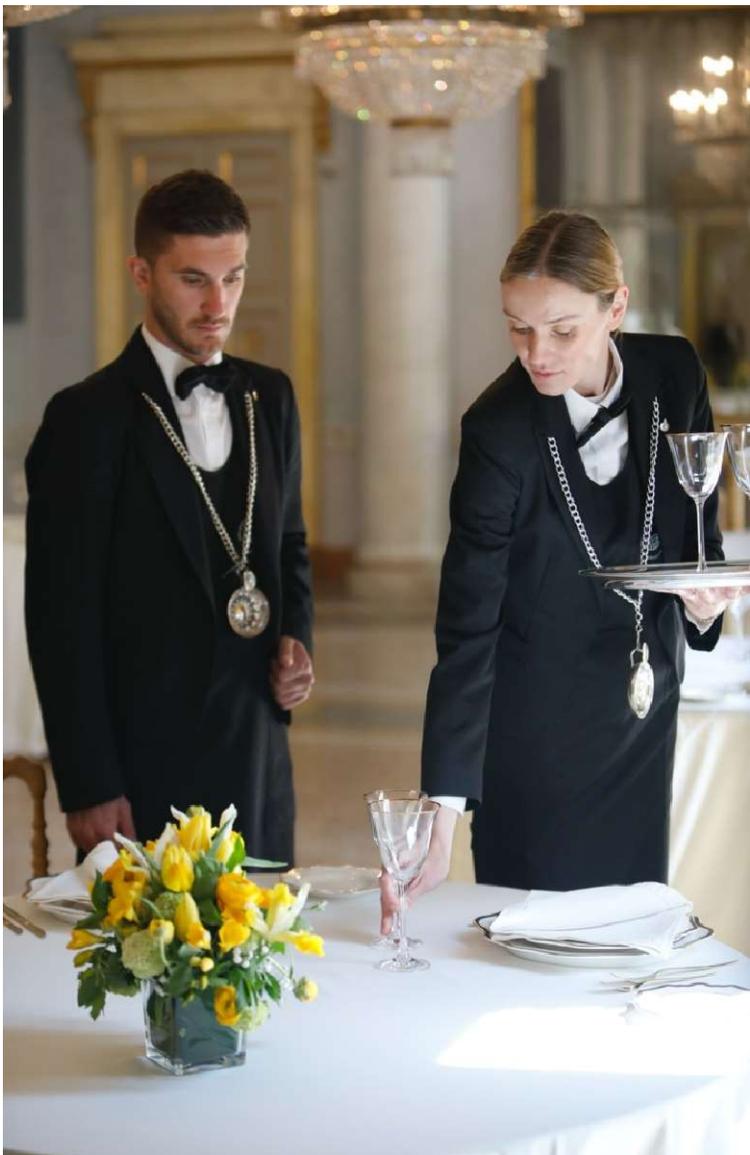
TORREFAZIONI

CANTINE E AZIENDE VITIVINICOLE

CONSORZI E GRUPPI DI PRODUTTORI

INSIEME ALLE AZIENDE

ISTITUTO DE FILIPPI



CERTIFICAZIONI

Nel programma del corso sono inclusi percorsi finalizzati all'ottenimento di importanti certificazioni riconosciute in Italia e in Europa nell'ambito dell'Hospitality

AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Nel programma è incluso il percorso di 1°, 2° e 3° livello AIS, potrai preparare gli esami affiancato da un personal coach e conseguire l'abilitazione a Sommelier

AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori)

Con le lezioni AIBES esplorerai il mondo della caffetteria e del bartending per diventare un aspirante Barman

LE LINGUE: INGLESE e FRANCESE

Perfeziona la lingua inglese attraverso un percorso di 64 ore finalizzato al conseguimento di certificazioni di livello medio-alto riconosciute nel Quadro di Riferimento Europeo.

Acquisisci un lessico professionale in lingua francese per fare la differenza nel mondo della sala.

ISTITUTO DE FILIPPI

AMBIENTI E ATTREZZATURE



Impara le Tecniche di Sala all'interno dei nostri laboratori, in un ambiente moderno e dotato delle più recenti tecnologie, lavorando con le migliori attrezzature fornite dalle aziende leader del settore.

A tutti i corsisti sarà fornito un kit personalizzato comprensivo di strumenti, libri di testo e divisa professionale

ISTITUTO DE FILIPPI

ENTRA NEL MONDO DEL LAVORO

Vivi un'esperienza di **Stage** nelle più rinomate strutture in Italia e in Europa.

Incontrerai Responsabili del Personale e Manager che condivideranno la loro esperienza professionale, e insieme alle aziende programiamo una fase di Onboarding in preparazione all'inserimento lavorativo.



ENTRA NEL MONDO DEL LAVORO

Durante il corso imparerai inoltre a:

- Realizzare un cv e un profilo social professionale
- Utilizzare i migliori canali per la ricerca di opportunità di lavoro
- Valorizzare le tue competenze
- Gestire un colloquio di selezione



ISTITUTO DE FILIPPI

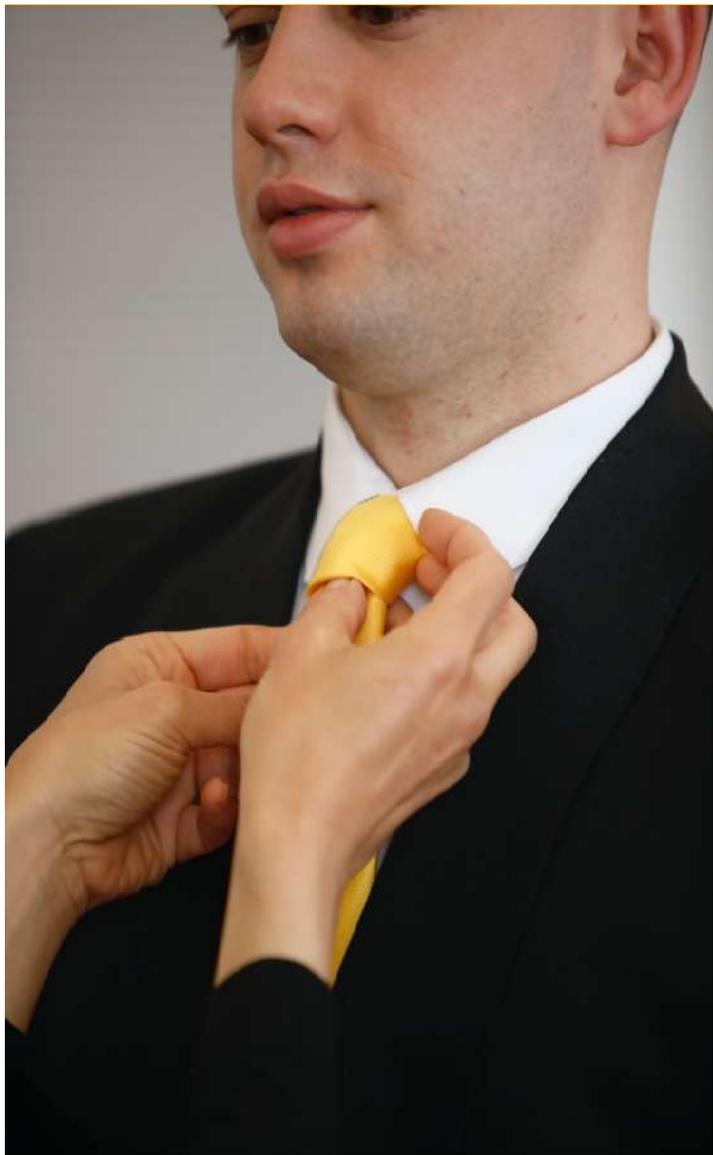
FACILITIES

ALLOGGI E SERVIZI

Tutti i corsisti dei Percorsi di Alta Specializzazione hanno accesso a numerosi servizi, quali:

- ALLOGGIO presso una delle strutture convenzionate (hotel, residence e appartamenti)
- ACCESSO GRATUITO presso i centri sportivi partner

ISTITUTO DE FILIPPI



BORSE DI STUDIO E AGEVOLAZIONI

Sono previste BORSE DI STUDIO a copertura totale o parziale e FINANZIAMENTI AGEVOLATI.

Scopri i contributi erogati dall'Istituto e dai nostri Partner

ISTITUTO DE FILIPPI



"The dogmas of the quiet past are inadequate to the stormy present. The occasion is piled high with difficulty, and we must rise with the occasion.

As our case is new, so we must think anew and act anew.

We must disenthral ourselves, and then we shall save our country."

Abraham Lincoln, December 1862, Second Annual Meeting of US Congress