

FOOD SPECIALIST

IFTS



PROFILO IN USCITA

Diventa un tecnico di alto profilo specializzato nell'ideazione e creazione di menù, caratteristiche nutrizionali, materie prime e merceologia degli alimenti, cultura enogastronomica e nuove tendenze della ristorazione moderna con focus sui processi innovativi di trasformazione e cottura.

IN COLLABORAZIONE CON

Il progetto coinvolge prestigiosi partner:

Fondazione ITS per l'Innovazione nel settore agroalimentare e CfpA Casargo.

 **GALDUS**

Sede di via Pompeo Leoni, 2 - Milano
MM2 Romolo - MM3 Lodi -
Linee di superficie 90/91, 24
Linea ferroviaria Milano Tibaldi S9

altaformazione@galdus.it
02 49516000
www.galdus.it

Galdus Formazione



FOOD SPECIALIST

IFTS

SBOCCHI PROFESSIONALI

Grazie al corso IFTS potrai inserirti in:

- Alta ristorazione
- Hotel e catering
- Servizi ristorativi non convenzionali (crociere, catene, locali innovativi)

AZIENDE INTERESSATE AL PROFILO

Numerose le Aziende interessate al profilo in uscita tra cui:

- Ristorante Seta
- Ristorante Nobu
- Ristorante Cracco
- Spazio Milano
- Mudec Restaurant di Enrico Bartolini
- Bulgari Hotel

PIANO DI STUDI

500 Ore Aula E Laboratori - 500 Ore Tirocinio In Azienda

Basi teoriche della cucina	Gestione attività ristorativa
Analisi sensoriale	Marketing e Customer Care
Scienza della nutrizione	Laboratorio di produzione
Lavorazione e tecniche di cottura	Sostenibilità in cucina
Fermentazione alimentare	Food Design e guarnizioni
Tipologie di cucina	Tirocinio

Corso per l'apprendimento della lingua inglese finalizzato a raggiungere il livello B1
Moduli di riallineamento delle competenze in ingresso

PASTRY SPECIALIST

IFTS



PROFILO IN USCITA

Diventa un tecnico di alto profilo specializzato in produzioni di pasticceria artigianale con un'elevata conoscenza delle tecniche di pasticceria tradizionale e moderna, dell'arte della cioccolateria, pasticceria mignon, lievitati, grandi lievitati e dolci per la ristorazione.

IN COLLABORAZIONE CON

Il progetto coinvolge prestigiosi partner:

Fondazione ITS Innovaprofessioni, Centro di Formazione Politecnico del Commercio e del Turismo.

 **GALDUS**

Sede di via Pompeo Leoni, 2 - Milano
MM2 Romolo - MM3 Lodi -
Linee di superficie 90/91, 24
Linea ferroviaria Milano Tibaldi S9

altaformazione@galdus.it
02 49516000
www.galdus.it

Galdus Formazione



PASTRY SPECIALIST

IFTS

SBOCCHI PROFESSIONALI

Grazie al corso IFTS potrai inserirti in:

- Pasticcerie artigianali dell'alta ristorazione
- Laboratori di produzione artigianale
- Aziende di produzione semi-industriale

AZIENDE INTERESSATE AL PROFILO

Numerose le Aziende interessate al profilo in uscita tra cui:

- Pasticceria Martesana
- Pasticceria Ristorante Cracco
- Pasticceria Gelsomina
- Pasticceria Cova
- Pasticceria Marlà
- Pasticceria Elisenda

PIANO DI STUDI

500 Ore Aula E Laboratori - 500 Ore Tirocinio In Azienda

Basi teoriche della pasticceria	Preparazione di lievitati e grandi lievitati
Analisi sensoriale	Produzioni e lavorazioni specifiche
Arte del Cioccolato	Gestione aziendale e organizzazione del lavoro
Tecniche avanzate di pasticceria tradizionale	Project work
Tecniche avanzate di pasticceria moderna	Tirocinio

Corso per l'apprendimento della lingua inglese finalizzato a raggiungere il livello B1
Moduli di riallineamento delle competenze in ingresso

SPECIALTY COFFEE PRO

ITS



PROFILO IN USCITA

Diventa un professionista del caffè specializzandoti nei tre livelli di protocollo richiesti dal circuito SCA-Specialty Coffee Association. Grazie al corso riceverai una formazione specifica e completa sul mondo del caffè e degli specialty coffee: coltivazione in piantagione, classificazione del caffè, tostatura e metodi di estrazione in espresso e in brewing. Imparerai a riconoscere e analizzare le sensazioni olfattive, gustative, di flavour e tattili del caffè, sia in cupping che in espresso.

IN COLLABORAZIONE CON

Il corso prevede la collaborazione con importanti trainer premiati a livello internazionale e certificati SCA (Specialty Coffee Association) e con aziende produttrici del settore.

GALDUS

Sede di via Pompeo Leoni, 2 - Milano
MM2 Romolo - MM3 Lodi -
Linee di superficie 90/91, 24
Linea ferroviaria Milano Tibaldi S9

altaformazione@galdus.it
02 49516000
www.galdus.it

Galdus Formazione



SPECIALTY COFFEE PRO

ITS

SBOCCHI PROFESSIONALI

Grazie al corso ITS potrai inserirti in:

- Specialty coffee store e alta ristorazione
- Torrefazioni e aziende leader del settore
- Manifestazioni e competizioni internazionali come Brand Ambassador, Coffee expert e Trainer SCA

AZIENDE INTERESSATE AL PROFILO

Numerose le Aziende interessate al profilo in uscita tra cui:

- Cimbali Group
- DM Italia
- Victoria Arduino
- Rancilio Group
- La Marzocco
- Cafezal
- Sevengrams
- Lot Zero
- Alpro

PIANO DI STUDI

I e II anno: 1.800 ore totali, di cui 900 di tirocinio e 900 in laboratorio e in aula

Analisi sensoriale e degustazione	Marketing e digital marketing
Caratteristiche generali e merceologia del caffè	Neuroscienze applicate al marketing della ristorazione
Elementi di idrologia	Customer experience e customer care
Barista skills (Coffee Skills Program)	Store management
Brewing (Coffee Skills Program)	Impiantistica al servizio della caffetteria
Sensory Skills (Coffee Skills Program)	Sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare
Roasting (Coffee Skills Program)	Soft Skills
Green Coffee (Coffee Skills Program)	Competenze informatiche di base
Latte art	English for hospitality
Coffee Sustainability (Coffee Skills Program)	Tirocinio

Il percorso prepara a sostenere tutti gli esami di certificazione previsti dal Coffee Skills Program definito da SCA a livello internazionale per formare i professionisti del caffè.

BEVERAGE SPECIALIST

IFTS



PROFILO IN USCITA

Diventa un tecnico di alto profilo specializzato in standard di servizio della ristorazione, con particolare riferimento alle più importanti ed innovative tecnologie di beverage master -sommellerie, idrosommellerie, specialty coffee, tea specialist, bartender e mixology, birra- tendenze innovative del settore sul fronte della comunicazione, customer experience e digital marketing.

IN COLLABORAZIONE CON

Il progetto coinvolge prestigiosi partner:

Fondazione CAPAC, Cafezal Specialty Roaster, Beer Brain, Università Carolina Albasio, Istituto Mattei (Rho), Thimus.

 **GALDUS**

Sede di via Pompeo Leoni, 2 - Milano
MM2 Romolo - MM3 Lodi -
Linee di superficie 90/91, 24
Linea ferroviaria Milano Tibaldi S9

altaformazione@galdus.it
02 49516000
www.galdus.it

Galdus Formazione



BEVERAGE SPECIALIST

IFTS

SBOCCHI PROFESSIONALI

Grazie al corso IFTS potrai inserirti in:

- Locali ed esercizi di alto livello (specialty coffee, birrerie, enoteche)
- Ristoranti e hotel
- Società specializzate in servizi per il beverage

AZIENDE INTERESSATE AL PROFILO

Numerose le Aziende interessate al profilo in uscita tra cui:

- Mudec Restaurant di Enrico Bartolini
- Daniel Canzian Restaurant
- Baraffori Specialty Coffee
- Seven Grams Specialty
- Bar Magenta
- Mandarin Hotel

PIANO DI STUDI

500 Ore Aula E Laboratori – 500 Ore Tirocinio In Azienda

Analisi sensoriale e tecniche di degustazione	Birra
Sommellerie	Customer experience e customer care
Idrosommelier	Economia aziendale e diritto del lavoro
Specialty Coffee	Digital Marketing eCommerce
Tea Specialist	Tecniche avanzate di servizio e organizzazione eventi
Tecniche di distillazione	Tirocinio
Mixology	

Corso per l'apprendimento della lingua inglese finalizzato a trapiandare il livello B1
Moduli di riallineamento delle competenze in ingresso