



## Un Master... Cordon Bleu!

La Scuola "Cordon Bleu" è la più antica accademia culinaria in Toscana con oltre trent'anni di attività alle spalle, aule didattiche all'avanguardia e attrezzature di ultima generazione, con sede nello storico **Palazzo Panciatichi Ximenes**.

Capitanata da **Gabriella Mari e Cristina Blasi**, da quest'anno - oltre alle proposte della scuola - **a ottobre**, organizza, con l'Università Telematica degli Studi IUL, il nuovissimo **Master in Arti e Scienze Culinarie**, riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione. Una proposta per coloro che intendono imparare le tecniche innovative per lavorare come chef, pasticciere, panificatore, degustatore, gelatiere, esperto nel processo di fermentazione o nella produzione di linee alimentari industriali e semi-industriali. Il percorso dura due anni, con tirocini presso strutture convenzionate con la Scuola, e il conseguimento al termine di: **Master di I livello** (per chi è in possesso di una laurea triennale) o **Attestato di partecipazione al corso** di Alta Formazione (per i diplomati).

**A settembre** ripartono i corsi amatoriali e professionali, anche in lingua per stranieri, tenuti da Cristina e Gabriella e da chef gourmet. Tra le proposte, **Aroma Italia**, che trasmette tecnica, trucchi e segreti per una buona esecuzione delle ricette della tradizione italiana e non solo; il tradizionale **programma professionale di Pasticceria**; una **nuova edizione della Pasticceria con i grani antichi** tenuto da Gabriele Cini e il **corso per "Cuoco Cordon Bleu"** (da lun 9). **A ottobre** inizia inoltre il **nuovo anno accademico dell'European Bachelor triennale in Arti della Cucina Italiana**, primo corso accademico culinario in Italia, post-diploma, riconosciuto dall'Ente Europeo di Accreditamento Eabhes che dà diritto al Bachelor's degree emesso da Eabhes.

**Scuola di Arte Culinaria "Cordon Bleu" - Via Giusti, 7 - 055 2345468/2260228 - pre-iscrizioni fino al primo ottobre a fs@cordobleu-it.com,**

**info@cordobleu-it.com - ulteriori info su www.cordobleu-it.com**

