



La scuola di cucina **TuChef** è una realtà d'eccellenza per l'incontro, il confronto e la formazione di qualità, a tutti i livelli, per l'apprendimento dell'arte culinaria; un'Accademia composta da professionisti del mondo della ristorazione e della pasticceria dove tradizione e innovazione si incontrano attraverso una continua sperimentazione che valorizza il patrimonio culturale e gastronomico del nostro Paese, senza perdere di vista una visione internazionale della cucina contemporanea.



Un laboratorio dinamico, dotato delle più moderne attrezzature, dove l'organizzazione degli spazi si mescola alla gestione del tempo; tecniche di cottura e di conservazione dei cibi, equilibri di sapori, profumi e consistenze per una scienza del gusto, fatta di conoscenza e arte, che non si può di certo improvvisare.

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF

Scuola di cucina TuChef
Viale Battista Bardanzellu, 8 - 00155 Roma
(Metro B - Ponte Mammolo)
Tel. +39 06 97612957 - info@tuchef.academy

tuchef.academy   

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

DOCENTI IN ESCLUSIVA

STAGE GARANTITO



TuChef svolge inoltre attività di Food Consulting con soluzioni mirate per realtà in fase di start up, restart o restyling in tutti quelli che sono i processi di definizione dell'offerta food & beverage fino alla formazione del personale presente in strutture già operative; un percorso completo per la valorizzazione delle professionalità e dei professionisti che ogni giorno fanno parte della filiera della ristorazione e della pasticceria.

In TuChef la valorizzazione delle eccellenze del territorio, la passione per il cibo e l'attenzione per una cucina sostenibile diventano spinta costante per un'offerta formativa concreta:

I corsi di formazione **TuChef** sono dedicati a professionisti, studenti o semplici amatori; percorsi strutturati pensati per apprendere le competenze di base o per l'acquisizione di importanti specializzazioni.

Il coordinamento delle attività formative è affidato alla Direzione Didattica di Anna Maria Palma, volto noto e professionista accreditata che garantisce un'omogeneità e coerenza nell'insegnamento, oltre che un attento controllo della qualità dei corsi.

CORSI PROFESSIONALI PER CHEF, PASTICCERE, GELATIERE, PIZZAIOLO E PANIFICATORE

per formarsi con qualità ed essere pronti da subito al mondo del lavoro.

CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA AMATORIALI

per migliorare le proprie abilità e conoscere le tecniche base dei grandi maestri in cucina.

CORSI DI CUCINA PER BAMBINI

per stimolare la curiosità e l'inventiva divertendosi con tante ricette.

CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA SALUTE E BENESSERE

per chi ama la cucina salutare o soffre di intolleranze e allergie e vuole imparare a cucinare senza rinunciare al gusto.

