

Master in Arti e scienze culinarie

Durata - 2 anni

Crediti - 120 CFU

Il Master in arti e scienze culinarie, si rivolge sia a laureati di primo livello che a diplomati della Scuola secondaria superiore, che intendono acquisire gli strumenti teorici e tecnico pratici per intraprendere una carriera nel mondo della produzione alimentare, nella ricerca tecnica e nell'ideazione di linee industriali. Mira a formare figure professionali di profilo elevato in ambito ristorativo e produttivo del settore enogastronomico; Fornendo competenze in ambito tecnico produttivo, nella gestione e progettazione di ambienti ristorativi tradizionali ed innovativi, nella sicurezza igienico sanitaria, nelle scienze molecolari del gusto e nell'analisi di sistemi di comunicazione del mondo enogastronomico.

Il percorso di studio è affiancato da laboratori enogastronomici e riguarderanno le seguenti discipline:

Alta cucina italiana, francese ed internazionale

Arte dei lievitati: panificazione, pizzeria e grandi lievitati

Pasticceria, pasticceria gourmet, pasticceria da laboratorio produttivo

Enologia

Fromagerie

La finalità di tale percorso è quella di formare tecnici nel settore alimentare capaci di poiettarsi con grande rapidità all'interno del mondo del lavoro portando con se un garnde bagaglio di natura tecnica e culturale. Le applicazioni lavorative derivanti da questa specializzazione saranno: Chef, pasticceri, panificatori, esperti nella produzione di linee alimentari.

Il Master è promosso dalla Scuola di Arti Culinarie Cordon Bleu di Firenze, IUL, Indire, Università degli studi di Firenze e Regione Toscana