

## **Alta formazione di Cucina e della Ristorazione**

L'Alta Formazione di Tione è un'importante corso biennale di cucina e arte bianca. Si articola in due indirizzi, l'uno di Cucina italiana e arte bianca che valorizza la tradizione gastronomica italiana, l'altro dedicato all'Alta ristorazione promuove e approfondisce la raffinata cultura dell'alta cucina.

L'attività formativa è di altissimo livello grazie ad un corpo docente e un team di esperti qualificati. Per ciascuna annualità sono previsti sette mesi di lezione seguiti da cinque mesi di tirocinio in prestigiose aziende italiane ed estere.

Le lezioni si svolgono in aule e laboratori dotati di attrezzature all'avanguardia.

Al termine del percorso viene rilasciato il titolo di studio di TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE (ITS), che ha validità sul territorio nazionale e corrisponde al V livello del quadro europeo delle qualifiche e si conseguono certificazioni linguistiche e attestati professionali richiesti dal mercato del lavoro.

I crediti maturati sono riconosciuti dalle Università partner.

Ai diplomati è garantita un'occupazione coerente al 100%, la possibilità di un'evoluzione della carriera in un ruolo manageriale o nella gestione di un'attività imprenditoriale.