



LA SCUOLA

Dal 1989 facciamo scuola a chi fa scuola

A Tavola con lo Chef nasce a Roma nel 1989 come scuola per appassionati ed amatori.

Ha subito richiamato tanto pubblico, romano e non, e si è sempre avvalsa di grandi nomi della ristorazione come docenti

Nel 1992 la scuola amplia la sua offerta formativa e diventa la prima scuola di cucina professionale privata di Roma. È un **ente di formazione accreditato** presso la **Regione Lazio**. Certificata **Certitalia ISO 9001:2015**. Riconosciuta dalla **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** e dalla Confederazione Pasticcieri Italiani (**CONPAIT**).

Dai nostri corsi professionali sono usciti personaggi come Niko Romito (3 stelle Michelin) e Iside De Cesare (1 stella Michelin).

Corsi amatoriali

I nostri corsi amatoriali sono rivolti ad un pubblico molto eterogeneo: appassionati, amatori alle prime armi ma anche professionisti che desiderano approfondire temi in particolare.

I nostri corsi amatoriali trattano argomenti diversi, in più livelli di difficoltà: cucina, pasticceria, panificazione, pizzeria, sushi, cucina regionale, etc... la pluralità di professionisti che si alternano consente al pubblico di scegliere fra tante proposte organizzate sia nei giorni feriali che festivi (sabato).

I corsi sono composti sia da un insieme di lezioni sia da lezioni singole, per dare l'occasione agli interessati di creare un percorso formativo ad hoc, secondo le proprie personali esigenze e curiosità.



Team building

Inoltre, La nostra scuola, con i suoi 700 mq di aule e il suo ampio cortile interno, offre la possibilità di organizzare **team building** a tema food. Un momento di evasione dal lavoro, dove si sperimenta e si collabora in un clima rilassato e conviviale.

A Tavola con lo Chef organizza coinvolgenti sessioni di team building, tese a rafforzare le capacità relazionali dei partecipanti, attraverso sfide culinarie che puntano a stimolare la conoscenza e l'interazione nel gruppo di lavoro. Queste occasioni sono volte a promuovere la collaborazione fra i partecipanti, con scenari di lavoro costruiti ad hoc in ambienti complessi come quelli della cucina, della pizzeria o della pasticceria.

Le attività che la scuola organizza costituiscono un'opportunità di unione e coesione fra i partecipanti, per valorizzare e consolidare i rapporti all'interno del team.

Obiettivo del team building è quello di indurre le persone a collaborare e a rispettare il pensiero altrui: creatività, intuizione, capacità di ascolto e fiducia reciproca diventano gli ingredienti fondamentali e vincenti per il raggiungimento degli obiettivi del team.

Party in tema food

Un party in cucina è un'idea insolita, sicuramente originale e tutta da provare.

Le nostre ampie aule sono spesso richieste per festeggiare compleanni ed eventi importanti, come addio al nubilato/celibato, festa di laurea...

Il piacere di festeggiare un'occasione speciale regalando un'esperienza unica alle persone care.