



# CALENDÁRIO CURSOS

– 2021 –

CURSO	DATA	DURAÇÃO* aulas + estágio	IDIOMA
 Master de Nível I em Cozinha Italiana	01/02/2021	3 + 9 Semanas	IT   EN
 Cozinha Italiana em Pílulas	01/02/2021	2 + 11 Semanas	IT   EN
 Confeitaria Italiana (com FIPGC)	01/02/2021	3 Semanas	IT   EN
 Técnicas Culinárias Modernas e Novas Tecnologias	03/02/2021	3 Dias	IT   EN
 Cozinha e Vinhos Italianos	01/03/2021	1 ou 2 Semanas	IT   EN
 Encarregado de Sala	01/03/2021	1 + 7 Semanas	IT   EN
 Vinhos Italianos e Harmonização Alimento/Vinho	08/03/2021	1 Semanas	IT   EN
 Sorveteria	15/03/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   EN
 Pizza Italiana (com Accademia Pizzaioli)	05/04/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   EN   ES
 Master de Nível I em Cozinha Italiana	26/04/2021	3 + 9 Semanas	IT   EN
 Cozinha Italiana em Pílulas	26/04/2021	2 + 11 Semanas	IT   EN
 Master de Nível I em Cozinha Italiana	26/04/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	T   PT   ES
 Master de Nível II em Cozinha Italiana	26/04/2021	9 + 15 Semanas	IT   PT   ES
 Cozinha Italiana em Pílulas	26/04/2021	2 + 11 Semanas	IT   PT   ES
 Food & Beverage Management	10/05/2021	4 Semanas	IT   EN
 Confeitaria Italiana (com FIPGC)	10/05/2021	3 Semanas	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (facultativo).

 Curso em colaboração com a FIPGC - Federação Italiana de Confeitaria, Sorveteria, Chocolataria ([www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it))

 Curso em colaboração com a Accademia Pizzaioli ([www.accademia-pizzaioli.it](http://www.accademia-pizzaioli.it))



# CALENDÁRIO CURSOS

- 2021 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* aulas + estágio	IDIOMA
 Cozinha Sem Glúten	31/05/2021	1 Semana	IT   EN
 Técnicas Culinárias Modernas e Novas Tecnologias	01/06/2021	3 Dias	IT   EN
 Panificação	07/06/2021	1 Semanas	IT   EN
 Técnicas de Panificação e Arte Branca de Alto Nível	14/06/2021	4 Dias	IT   EN
 Master de Nível I em Cozinha Italiana	21/06/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   EN   RU (TBC)
 Master de Nível II em Cozinha Italiana	21/06/2021	9 + 15 Semanas	IT   EN   RU (TBC)
 Cozinha Italiana em Pílulas	21/06/2021	2 + 11 Semanas	IT   EN   RU (TBC)
 Encarregado de Sala	28/06/2021	1 + 7 Semanas	IT   EN
 Sorveteria	28/06/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   EN   ES
 Vinhos Italianos e Harmonização Alimento/Vinho	05/07/2021	1 Semanas	IT   EN
 Master de Nível I em Cozinha Italiana	30/08/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   KR   ES
 Master de Nível II em Cozinha Italiana	30/08/2021	9 + 15 Semanas	IT   KR   ES
 Cozinha Italiana em Pílulas	30/08/2021	2 + 11 Semanas	IT   KR   ES
 Técnicas Culinárias Modernas e Novas Tecnologias	01/09/2021	3 Dias	IT   EN
 Panificação	06/09/2021	1 Semanas	IT   EN
 Técnicas de Panificação e Arte Branca de Alto Nível	13/09/2021	4 Dias	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (facultativo).

 Curso em colaboração com a FIPGC - Federação Italiana de Confeitaria, Sorveteria, Chocolataria ([www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it))



# CALENDÁRIO CURSOS

## - 2021 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* aulas + estágio	IDIOMA
 Chocolataria	13/09/2021	4 + 12 Semanas	IT   EN
 Encarregado de Sala	20/09/2021	1 + 7 Semanas	IT   EN
 Pizza	20/09/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   EN
 Vinhos Italianos e Harmonização Alimento/Vinho	27/09/2021	1 Semanas	IT   EN
 Master de Nível I em Cozinha Italiana	18/10/2021	3 ou 4 + 9 ou 8 Semanas	IT   EN   RU (TBC)   PT
 Master de Nível II em Cozinha Italiana	18/10/2021	9 + 15 Semanas	IT   EN   RU (TBC)   PT
 Cozinha Italiana em Pílulas	18/10/2021	2 + 11 Semanas	IT   EN   RU (TBC)   PT
 Confeitaria Italiana (com FIPGC)	08/11/2021	3 Semanas	IT   EN
 Sorveteria	29/11/2021	3 ou 4 Semanas	IT   EN
 Cozinha Sem Glúten	29/11/2021	1 Semanas	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (facultativo).

 Curso em colaboração com a FIPGC - Federação Italiana de Confeitaria, Sorveteria, Chocolataria ([www.federazionepasticcieri.it](http://www.federazionepasticcieri.it))