



ITALIAN CUISINE
Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Lucca



BECOME AN
ITALIAN CHEF



LA SCUOLA

Italian Cuisine, Scuola Internazionale di Cucina Italiana vanta una pluriennale esperienza nel campo della formazione gastronomica, con uno staff composto da professionisti del settore coordinato dallo chef e direttore della Scuola, Gianluca Pardini.

La sua posizione all'interno del "Convictus", un ex-convento nel cuore del centro storico di Lucca, è il posto ideale per trascorrere un periodo di studio che conceda agli studenti, aspiranti cuochi o turisti enogastronomici, momenti di studio, relax, riposo e svago.

ACADEMY

The International School of Italian Cuisine was founded in Siena in 1985. The idea for its founding came from Professor Nobuo Nishimura, owner of a publishing house, Bunryu, which has contributed to the spread of Italian traditions in Japan. A prominent figure in Japanese culture and a profound connoisseur of Italian culture, Nishimura made the Italian and Japanese worlds come together in the kitchen and in the literary world. Italian Cuisine came about thanks to a collaboration between Nishimura and the chef Gianluca Pardini, to give young, promising chefs from the Land of the Rising Sun the chance to learn the basics of Italian cuisine.

Over the years, Italian Cuisine, now in the heart of the historical city center of Lucca, has opened its doors to aspiring cooks of many nationalities. It has now become a point of reference for the training of students from all the regions of Italy and all parts of the world.

GIANLUCA PARDINI

CHEF

Lo chef Gianluca Pardini è nato a Pisa e ha iniziato la sua carriera in Toscana. A 21 anni lavorava nell'unico ristorante italiano di Orléans, Francia. Questa realtà internazionale gli ha aperto la mente e alcuni canali che lo hanno portato all'esperienza in Giappone (1980-1984) come consulente gastronomico. Poco dopo il suo ritorno in Italia, ha aperto il ristorante "Mecenate" a Lucca che ha gestito fino al 1996. Dal 1997 lo chef si è dedicato a insegnare l'arte della cucina italiana nella sua Italian Cuisine, Scuola Internazionale di Cucina Italiana aperta inizialmente a Siena, e che dal 2004 si trova nella città di Lucca. Pardini ha contribuito a formare studenti nelle maggiori città di tutta Europa, Giappone e Stati Uniti. In particolare, è stato riconosciuto come insegnante onorario alla Chicago College Du Page ed è membro onorario dell'Associazione Chicago Chefs così come "Les Amis d'Escoffier Society of Chicago". Nel 2004, la Federazione Italiana Cuochi lo ha proclamato "Maestro di Cucina ed Executive Chef". Continua a frequentare le cucine internazionali, dal Giappone alla Lituania, dagli Stati Uniti alla Russia affiancando queste attività alla gestione e supervisione della Scuola.

CHEF

Chef Gianluca Pardini was born in Pisa and started his career in Tuscany. At 21, he worked in the only Italian restaurant in Orléans, France. This international context opened up his mind and certain channels that led him to an experience in Japan (1980-1984) as a culinary consultant. Just after he returned to Italy, he opened "Mecenate" in Lucca, which he managed until 1996. Since 1997, the chef has dedicated himself to teaching the art of Italian cuisine at his Italian Cuisine, International School of Italian Cuisine, initially opened in Siena. Since 2004 the School is located in the city of Lucca. Pardini has helped train students in the most important cities in Europe, Japan and the United States. He was recognized as honorary instructor at the Chicago College Du Page and is an honorary member of the Chicago Chefs Association as well as "Les Amis d'Escoffier Society of Chicago". In 2004, the Federation of Italian Chefs named him "Maestro di Cucina and Executive Chef". He continues to frequent international kitchens, from Japan to Lithuania, from the United States to Russia, combining these activities with his management and supervision of the School.

OBIETTIVI

Dedizione, passione, volontà, internazionalità, professionalità.

Queste le parole che contraddistinguono il nostro lavoro quotidiano e che fanno sì che la nostra scuola da oltre 30 anni formi Chef provenienti da ogni parte del mondo.

- Formare giovani talenti che, alla fine dei corsi, abbiano la preparazione professionale necessaria per trovare il loro posto nel mondo della ristorazione.
- Trasmettere ai "cuochi" non professionisti l'amore per la cucina, creando, attraverso l'insegnamento delle basi, i presupposti per coltivarla felicemente nelle proprie cucine.
- Ospitare appassionati della cucina italiana da tutto il mondo e accompagnarli in un percorso di conoscenza della gastronomia locale.

GOALS

Dedication, passion, determination, internationality, professionalism.

These words distinguish our daily work and have led our School to train chefs from all over the world for over 30 years.

- Training young talent that, after our courses, will have the professional preparation necessary to find their place in the restaurant world.
- Sharing a love for cooking with non-professional "cooks", creating the basic conditions for happily cultivating it in their home kitchen.
- Hosting lovers of Italian cuisine from around the world and taking them on a journey to learn about local culinary culture.





CORSI

Corsi professionali

Italian Cuisine organizza da oltre vent'anni Corsi Professionali di Cucina, rivolti ad aspiranti cuochi, con frequenza giornaliera dal lunedì al venerdì.

Le lezioni si svolgono nell'aula-cucina secondo un metodo che vede alternarsi la pratica quotidiana, approfondimenti teorici su aspetti di tecnica e storia della gastronomia, uscite didattiche e visite a produttori locali, workshop tematici.

Gli aspiranti cuochi partono dallo studio delle basi della cucina toscana e italiana di tradizione per arrivare, passando per le più recenti tendenze dal mondo, all'acquisizione di competenze professionali e alla capacità di gestire una linea in cucina. La didattica prevede l'intervento di docenti ospiti, ciascuno dei quali reca il proprio personale contributo regionale, stilistico e gastronomico. Durante ogni lezione, gli studenti vengono guidati nella preparazione di un Menù completo di 4 portate (antipasto, primo, secondo e dolce), servito poi a tavola per il pranzo comune conviviale.

Al termine del Corso, della durata di due mesi, gli studenti possono decidere di proseguire la formazione con un tirocinio da 4 a 6 mesi (960 ore totali) in un ristorante selezionato fra i migliori d'Italia.

Italian Cuisine è accreditata e qualificata dalla Regione Toscana per la formazione con il certificato CSQ-IMQ, in conformità con l' ISO 9001-2015.



Corso estivo intensivo (3 settimane)

Questo corso è stato ideato per le persone che vogliono migliorare la loro conoscenza e competenza in breve tempo. Lo scopo dei nostri corsi è di preparare gli studenti attraverso la pratica in cucina. I corsi si svolgono a giugno e luglio con lezioni in aula dal lunedì al venerdì dalle 9:30 fino alle 14:00.

Corso di cucina Giapponese

Un affascinante viaggio, in due lezioni, nel mondo della cucina giapponese, alla scoperta dei segreti, delle tecniche e degli ingredienti che la rendono così amata in tutto il mondo. Con Chef Gianluca Pardini e la partecipazione speciale di uno chef giapponese. I corsi di cucina giapponese si ripetono nel corso dell'anno accademico.

Corsi Base di Cucina serali per amatori

Un percorso di Lezioni di Cucina, una volta alla settimana, strutturato su I, II e III livello e pensato per coloro che desiderano approfondire, acquisire e sviluppare le capacità fondamentali di base in un clima di convivialità. Ogni appuntamento servirà ad affrontare una tematica diversa, e prevedrà, per i livelli superiori, la preparazione di un Menù completo.

Corsi di cucina per stranieri (in lingua)

Durante il corso dell'anno, la Scuola propone Lezioni di cucina, della durata di circa 3 ore, in lingua straniera.

Alla lezione seguirà il pranzo o la cena nell'incantevole giardino esterno che fa da cornice alla scuola o nella grande sala da pranzo, dove poter gustare le creazioni, accompagnate da ottimi vini locali.

Le lezioni di cucina possono essere tenute di mattina o di pomeriggio, in lingua italiana, inglese, francese o giapponese (per altre lingue è necessario l'interprete).

Possibilità di concordare il menù.

Corsi su Misura

- Team building per aziende
- Corsi nonno/nipote
- Lezioni di cucina per piccoli gruppi
- Corsi "regalo" (compleanni, addii al nubilato o celibato,feste di laurea) e personalizzabili



COURSES

Professional Cooking Courses

Over the academic year (from February to May and from September to November), Italian Cuisine organizes four sessions of Professional Cooking Courses, designed for aspiring cooks, with daily classes from Monday to Friday. Lessons are held in the kitchen-classroom with a methodology that alternates daily practice, theoretical insight into fundamental aspects of technique and culinary history, educational field trips and visits to local producers and themed workshops (e.g. pastry-making, meat-curing). Aspiring cooks start by studying the basics of traditional Tuscan and Italian cuisine, moving to the most recent trends from around the world, and finally to learning the professional skills to manage a kitchen line. The course includes lessons with guest instructors, each providing their own personal regional, stylistic and culinary contribution.

During each lesson, students are guided through the preparation of a complete 4-course menu (starter, first course, second course and dessert), then served at the table for a convivial lunch together.

At the end of the Course, which lasts two months, students may decide to continue their training with an internship of 4 to 6 months (960 hours total) in a restaurant selected from the best in Italy. The internship location is carefully decided with the student, based on his or her needs. For the duration of the internship, food and accommodation will be provided by the restaurant.

Italian Cuisine is accredited for education by the Region of Tuscany with the CSQ-IMQ certificate, in compliance with ISO 9001-2015.





Intensive Summer Course (3 weeks)

This course is designed for people wanting to improve their knowledge and skills in a short time. The aim of our courses is to prepare students using practice in the kitchen. All lessons are actively participatory. Courses take place in June with classroom lessons from Monday to Friday, 9:30 to 14:00. During each lesson, the student will prepare a complete 4-course menu, which will be served at the table for lunch. This course does not include an internship.

Japanese Cooking Class

A fascinating journey, in two lessons throughout the academic year, into the world of Japanese cuisine, to discover the secrets, techniques and ingredients that make it so beloved around the world. With Chef Gianluca Pardini and the special participation of a Japanese.

Basic Evening Cooking Classes for Food Lovers

A series of Cooking Lessons, once a week, divided into 1st, 2nd and 3rd levels and designed for those wanting to deepen, acquire and develop fundamental skills in a friendly environment. Each class will deal with a different topic, and will include, for the upper levels, the preparation of a complete menu. Kitchen basics will have no more secrets!

Cooking Classes for Non-Italians (in various languages)

Throughout the year, the School offers cooking lessons, about 3 hours each, in foreign languages. After the lesson, the lunch or dinner will be served outside, in the beautiful garden of the school or inside the big dining room, where students will taste their creations, accompanied by wonderful local wines.

Cooking lessons can be held in the morning or afternoon, in Italian, English, French and Japanese (for other languages, an interpreter is necessary). The menu can be selected.

You can also request ideas and quotes for one of the following services by writing an email to: info@italiancuisine.it

- Team building for companies
- Grandparent/grandchild classes
- Cooking lessons for small groups
- Customizable "Gift" Classes (birthdays, bachelor or bachelorette parties, graduation parties)





ITALIAN CUISINE
Scuola Internazionale di Cucina Italiana

PARTNER



Italian Cuisine is accredited for education by the Region of Tuscany
with the CSQ-IMQ certificate, in compliance with ISO 9001-2015

www.italiancuisine.it
Via della Zecca, 37-55100 Lucca

M. +39 370 3652976
M. +39 347 6787447
info@italiancuisine.it

