



Presentazione Accademia Formativa
Professionale

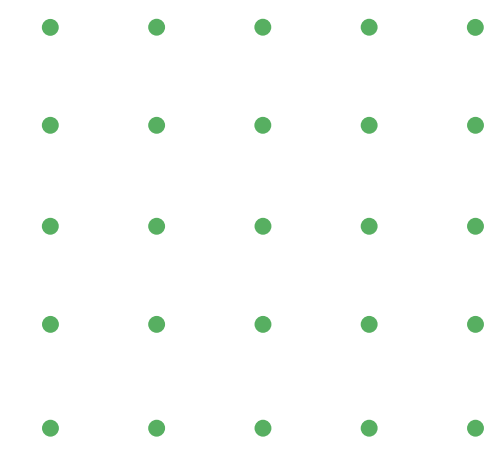
MILLE GUSTI

ACADEMY

SCUOLA DI ECCELLENZA RICONOSCIUTA- 2024

Dott. e Chef. Daniel Rios

Indice:

- 
- 01. Presentazione dell'Istituto Mille Gusti Academy**
 - 02. Percorso Base per il conseguimento del Diploma di Cuoco professionista - 250 ORE**
 - 03. Percorso professionale Intermedio - 500 ORE**
 - 04. Percorso professionale Intermedio e Stage - 900 ORE**
 - 05. Percorso professionale Avanzato Diploma di Chef- 1000 ORE**
 - 06. Corsi Tematici Aggiuntivi di Formazione e Specializzazione**
 - 07. Università e Formazione**
 - 08. Sbocchi professionali e Convenzioni**
 - 09. Visto per Studio e Formazione Professionale**



Dott. Daniel Rios

Chef e Manager Accademia Mille Gusti Milano

Lo chef è un esperto culinario di straordinaria competenza e creatività.

Docente e Chef dalla vasta esperienza, oltre dieci anni nella didattica professionale. Dimostra una vasta conoscenza della gastronomia internazionale e una capacità innata di mescolare tradizione e innovazione. La sua abilità sta nel creare piatti unici e fusion tra la cultura culinaria sud americana ed italiana.

Ogni sua creazione è una testimonianza della sua passione per l'arte e fusione di gusti.

Chef Titolare Accademia Mille Gusti Milano

Lo chef ha sviluppato una profonda comprensione delle materie prime, servendosi spesso di prodotti tipici del continente sud e centro americano.

E' aperto all'apprendimento continuo, offrendo corsi formativi avanzati, sperimentando nuove tecniche e collaborando con altri professionisti del settore.

Chef Titolare dal 2017 del Ristorante Mille Gusti.





Dott. Daniel Rios

FORMAZIONE ACCADEMICA

Diploma professionale di CHEF

Attestato di qualifica operatore alimentare e della ristorazione

Laurea in Scienze Dell'Alimentazione e Nutrizione Umana
110/110°

Università della Toscana

Docente di Cucina dal 2012

Presso Scuola Professionale Città Metropolitana - CFP di
Melenano

Daniel Rios

Responsabile Provinciale

Milano



**RESPONSABILE PROVINCIALE DI MILANO
ASSOCIAZIONE ITALIANA CUOCHI**

Vincitore del Premio 5 Stelle d'oro della cucina nel 2022 e classificato tra i migliori 30 Chef d'Italia (sky Tv).

Medaglia d'Oro 2023 Per la Carriera - Firenze Presso Cittadella del Gusto Spazio Reale.

Posizionato tra i primi 20 Chef nei campionati italiani 2023 (600 concorrenti)

2022 -Partecipazione in Artigiano In Fiera Milano (Ecuador)

2023 Sublime Experience - Con i Campioni Mondiali di Pizzeria Guinness Word Record.

2023 - Presentazione con il Team di Mille Gusti in Tutto Food Milano.





Associazione Italiana Cuochi

SCUOLA DI ECCELLENZA RICONOSCIUTA 2024

IL PRESENTE ATTESTATO VIENE RILASCIATO ALLA SCUOLA

MILLE GUSTI ACADEMY

Poiché ha ottenuto parere favorevole dopo una verifica sulla qualità e sugli standard che corrispondono al disciplinare AIC



DOTT. RICCARDO SPERA

Responsabile Scuole

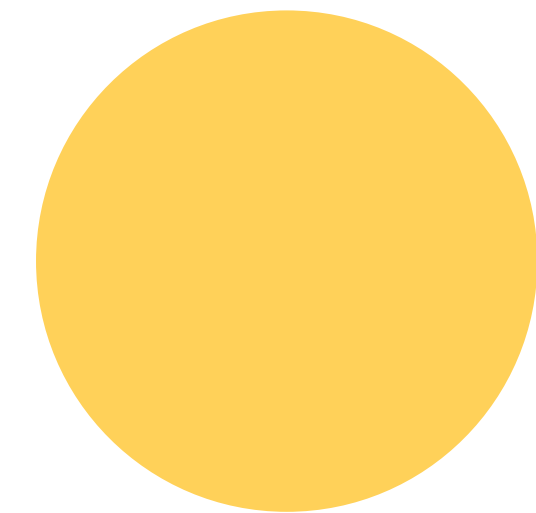


DOTT. SIMONE FALCINI

il Presidente

01.

Mille Gusti Academy

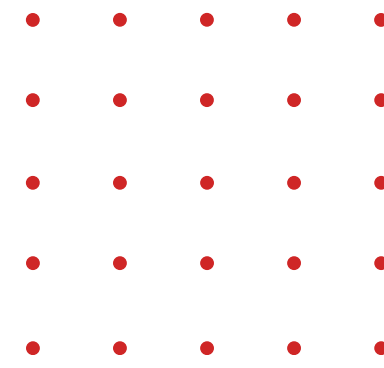


MILLE GUSTI ACADEMY è una Scuola di Formazione Professionale che opera in conformità EUROPEA ISO 9001, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati a Norma di Qualità Europea ISO 21001, una certificazione per la progettazione ed erogazione in ambito professionale, che garantisce un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Le certificazioni ISO sono norme internazionali riconosciute in 164 stati nel mondo.

I Percorsi Professionali di Alta Specializzazione sono Corsi Altamente Professionalizzanti, studiati per conferire Conoscenza, Competenza e Abilità pratica per esercitare la futura professione con successo.

02. **Corso Professionale**



Base

CORSO BASE DI FORMAZIONE 250 ore certificate

- DIPLOMA DI CUOCO PROFESSIONISTA
- 1 Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale delle Abilità Acquisite, rilasciato dal ASSOIP - Registro Italiano delle Professioni
- Iscrizione nel registro professionale di categoria che abilita alla professione di Consulente, con la possibilità di svolgere la professione come Consulente ed/o operare come Libero Professionista

03 CORSO CUOCO PROFESSIONISTA INTERMEDIO

500 ORE

**DIPLOMA PROFESSIONALE di cuoco con
500 ore certificate.**

- 1 Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale delle Abilità Acquisite, rilasciato dal ASSOIP - Registro Italiano delle Professioni
- Iscrizione nel registro professionale di categoria che abilita alla professione di Consulente, con la possibilità di svolgere Consulente ed/o operare come Libero Professionista
- 1 Diploma di Merito per chi si distinguerà



**03 CORSO CUOCO
PROFESSIONISTA
INTERMEDIO 500 ore**

50 Incontri 200 ore

Modalità asincrona 200 ore

Ristorante didattico/uscite

didattiche/Master Class 100 ore



05 CORSO INTERMEDIO E STAGE FORMATIVO

CORSO CUOCO PROFESSIONISTA - 900 ORE

DIPLOMA PROFESSIONALE di cuoco con 900 ore certificate, spendibile in Europa e nel Mondo!

- 1 Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale delle Abilità Acquisite, rilasciato dal ASSOIP - Registro Italiano delle Professioni.

- Iscrizione nel registro professionale di categoria che abilita alla professione di Consulente, con la possibilità di svolgere Consulente ed/o operare come Libero Professionista

- STAGE FORMATIVO 400 ORE (3 MESI CIRCA PRESSO STRUTTURA CONVENZIONATA)

CORSO INTERMEDIO E STAGE FORMATIVO 900 ore

50 Incontri 200 ore

Modalità asincrona 200 ore

Ristorante didattico/uscite didattiche
/Master Class 100 ore

900 ore totali

Di cui 400 ore di stage (3 mesi circa)



06 AVANZATO

**Con il Quale otterrai un
DIPLOMA PROFESSIONALE di CHEF - 1000
ore certificate, spendibile in Europa e nel
Mondo!**

62 Incontri 248 ore

Modalità asincrona 248 ore

Ristorante didattico/uscite
didattiche/Master Class 100 ore

- **DURATA DI CIRCA 10/12 MESI**

1000 ore

Di cui 400 ore di Stage (3 mesi circa)



07 Corsi Aggiuntivi di Formazione

Oltre ai percorsi come precedentemente descritto le proposte di corsi di specializzazione professionali comprendono:
FOOD & BEVERAGE MANAGER,
MANAGER DELLA RISTORAZIONE,
PIZZAIOLO, BARTENDER,
PASTICCERIA



08. **Università**

UNITOSCANA è un Ateneo di Formazione Professionale che opera secondo le DIRETTIVE EUROPEE DELLE UNI ISO 9001, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative.

Riconoscimento dei titoli di studio a livello europeo Internazionale

TELEMATICA UNITOSCANA è un'Università, con varie sedi in Italia che ha sottoscritto un accordo con la Unitematica Leonardo da Vinci.

La laurea è valedole in Svizzera, Italia e tutta l'Europa e riconosciuta internazionalmente.

La Laurea ha validità per lavorare come libero professionista.

Tipologia: Percorso professionale qualificante per ottenere la Laurea Triennale, Laurea rilasciata da Unitematica Leonardo da Vinci, Svizzera.



09. **Percorso Accademico Rivolto a Studenti Internazionali**

Lezioni realizzate in Italiano e Lingua Spagnola

- E' possibile realizzare l'iscrizione da paesi esteri mediante la richiesta del VISTO PER MOTIVI DI STUDIO / FORMAZIONE PROFESSIONALE



CONVENZIONI E CONCORSI

- E' possibile realizzare l'iscrizione a concorsi nazionali, campionati, concorsi televisivi come vetrina di lavoro e successo!
- Convenzioni con Ristoranti, Agenzie del lavoro per garantire dopo la formazione un percorso professionale e lavorativo specializzato.



CONTATTI:

Dott. Daniel Rios

Dirigente Mille Gusti Academy

T: 331.9020831

Sede: VIA VITTORIA COLONNA, 52 Milano – Italy

Mail: segreteria@millegustiacademy.com

Iscrizioni:

amministrazione@millegustiacademy.com

