

Congusto institute

ITALIAN FOOD &
CAREER SCHOOL

LA SCUOLA

Congusto Institute da oltre vent'anni è la scuola di alta formazione gastronomica di Milano che offre ai propri allievi diplomi e percorsi professionali trasmettendo saperi e conoscenze con modalità tecnico-scientifica, includendo approfondimenti su tematiche sempre più contemporanee con il contributo di esperti del settore, pasticceri e chef stellati. Fondata dagli imprenditori Federico Lorefice, direttore editoriale del Magazine B2B Grande Cucina e da Daniel Stoico, imprenditore con 20 anni di esperienza nel settore food, è un centro di formazione accreditato Regione Lombardia e certificato in qualità ISO 9001 e grazie a una serie di partnership strategiche facilita l'ingresso dei diplomati nel mondo del lavoro. Gli allievi, infatti, lavorano nei migliori ristoranti e pasticcerie d'Italia e all'estero.

La direzione didattica è affidata a Roberto Carcangiu, presidente APCI, consulente e formatore e al maestro pasticciere Marco Pedron, già head pastry chef di Carlo Cracco e membro APEI. Il corpo docente è costituito dai più qualificati ed esperti chef, pasticceri, panificatori e formatori, di rilievo nazionale e internazionale. Ecco perché oltre il 90% dei giovani che hanno seguito un percorso in Congusto trova un'occupazione nel settore nell'arco di 6 mesi dalla conclusione degli studi. Dal 2018 Italian Gourmet, divisione food di DBInformation S.p.A. – la più autorevole casa editrice di libri e riviste di alta cucina e pasticceria – è partner di Congusto. Con questo ingresso l'offerta didattica si è ampliata con contenuti esclusivi, docenti stellati, testi di approfondimento e prodotti editoriali monotematici eccellenti e partecipazione agli eventi food organizzati dalla casa editrice.

THE SCHOOL

Congusto Institute is the first culinary campus in Milan. For over 20 years has offered its students diplomas and high professional training courses, transmitting knowledge in a technical-scientific way, including in-depth analysis of contemporary topics with the support of gastronomic experts, pastry chefs and Michelin starred chefs. Founded in 2003 by Federico Lorefice - editorial director of Grande Cucina, the first B2B magazine that has chronicled haute cuisine and its protagonists for over 20 years - and by Daniel Stoico, entrepreneurs with twenty years of experience in the food sector. The teaching coordination is entrusted to Roberto Carcangiu - chef and President of APCI, business consultant about cooking and nutrition and to pastry chef Marco Pedron, ex head pastry chef of Carlo Cracco and member of APEI.

Congusto is a professional cooking school with well equipped internal laboratories with the best tools and devices. We are a training school accredited by the Lombardy Region (Sect. B, N°891) and certified in ISO 9001 quality. Thanks to a series of strategic partnerships, we simplify students job placement, in fact, our students work in the best restaurants and pastry lab in Italy and abroad. Since 2018, Italian Gourmet, the food division of DBInformation SpA - the most authoritative publishing house of haute cuisine and pastry books and magazines - has become a partner of Congusto and with this entry our educational offer has expanded with exclusive contents, starred teachers, texts of in-depth analysis and excellent monothematic editorial products, participation in food events organized by the publishing house.





COSA FACCIAMO

Eroghiamo corsi certificati e riconosciuti per diventare Chef, Pasticceri, Panificatori, Pizzaioli e Manager di Sala. Ci rivolgiamo a principianti e semi-principianti che vogliono entrare nel mondo della ristorazione grazie a un solido percorso di formazione, ma anche a professionisti già inseriti nel mondo del lavoro che desiderano aggiornarsi, migliorare e intraprendere nuove sfide lavorative. Formiamo professionisti qualificati e uptodate offrendo loro un servizio di orientamento al lavoro. Grazie a una serie di partnership strategiche con alcuni tra i migliori ristoranti stellati, hotel di lusso e pasticcerie d'Italia, facilitiamo l'ingresso di nuovi professionisti nel mondo del lavoro, favorendone il percorso di carriera e crescita: oltre il 90% dei giovani che seguono i nostri corsi trova un'occupazione nel settore nell'arco di 6 mesi dalla conclusione del training.

DOVE SIAMO

Siamo nel quartiere Dergano-Bovisa, ex zona industriale a nord ovest della città di Milano, poco lontano dalla sede del Politecnico, una delle principali università milanesi. Facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici (M3)

OUR MISSION

We provide certified and recognized courses to become chefs, pastry chefs, pizza makers, bakery chefs and restaurant managers. We are aimed at beginners and semi-beginners who want to enter the culinary world thanks to a solid training path, but also at professionals already involved in the food world who wish to update themselves, improve and undertake new working challenges. We train qualified and up-to-date professionals by offering them a job orientation service. Thanks to a series of strategic partnerships with some of the best starred restaurants, luxury hotels and pastry shops in Italy, we simplify students job placement, encouraging their career path and growth: over 90% of young people who follow our courses find an employment within 6 months of completing the training.

FIND US

We are In Milan, in the Dergano-Bovisa district, easily reachable by public transport (M3 Dergano) near Politecnico di Milano University

LA STRUTTURA

Un ampio complesso di 1.500 m2 su più livelli con la più alta concentrazione a Milano di aule didattiche destinate alla formazione delle arti culinarie e della pasticceria

- 4 aule tecnico-professionali dotate di postazioni e strumentazioni moderne per corsi di cucina, pasticceria e arti bianche:
- Auditorium (80 posti) con cucina a vista e area backstage
- Shop/libreria con libri, utensili, strumentazioni e divise
- Area break e lounge con wifi
- Cortile con orto didattico
- Bike parking
- Dehors estivo
- Accesso disabili

FACILITIES

Large complex of 1,500 smq on several levels. This is the highest concentration in Milan of training classrooms dedicated to culinary, pastry and bakery arts.

- 4 technical-professional classrooms with workstations and updated equipment for cooking, pastry and baking courses
- Auditorium (capacity 80 people) equipped with open kitchen and backstage area
- Shop/bookstore for the sale of books, tools and instruments, professional uniforms
- Break area / Lounge with wifi access
- Courtyard with educational garden
- Bike parking and Summer terrace
- Disabled access

Part of
italiangourmet

Educational Partner
JRE
ITALIAN JOURNAL OF RESTAURANTS

CONGUSTO INSTITUTE
Via Bernardo Davanzati,15
20158 Milano, Italia

+39 02 897858.01
info@congusto.com

Accreditamenti e Riconoscimenti



Sponsor

