

# Accademia Internazionale di Cucina nella città di Sofia

*“educating with dignity and excellence”*



CULINARYACADEMY



# Benvenuti alla HRC Culinary Academy Sofia



La Scuola di cucina n° 1 dell' Est Europa  
Vuoi fare un'esperienza all'estero?  
Sei interessato ad imparare l'Inglese?

*Londra, Amsterdam, New York....*

# HRC Culinary Academy

- HRC Academy è stata fondata nel 2008
- Location: Sofia, capitale della Bulgaria
- Programmi Post-diploma; per Cucina e Sala
- I programmi sono insegnati completamente in lingua inglese da Chef Internazionali
- Le esperienze saranno contestualizzate a Sofia, ma anche a Londra/Amsterdam/Berlino e USA durante lo stesso programma, con tirocini retribuiti nei migliori hotel e ristoranti nel mondo.







# Programmi

Culinary Arts Degree

Food & Beverage Management

Pastry & Bakery / Hot & Cold

Scuola Alternanza Lavoro: Scuole  
RENAIA

Full Professional Certificate

Fotografia del Cibo





# Culinary Arts Degree

- 2 anni di studio, 4 semestri tra cui 2 sul campus a Sofia, 2 all'estero
- Top Chef internazionali
- Formazione pratica, 2 tirocini retribuiti in Europa e USA
- Tecniche e metodi di cucina classici e contemporanei
- Competenze di Business durante le lezioni, come Management e Leadership, Controllo dei Costi, Food Photography, Nutrizione e Sicurezza del cibo





# Food & Beverage Management Professional Degree Program

BY  CULINARYACADEMY

Are you  
ready to climb  
up the career  
ladder?

Discover the exciting world  
of the global food & beverage  
industry!



# Food & Beverage Management

- Il nostro programma di F&B Management è formato da 2 semestri nel nostro campus di Sofia, ed un tirocinio retribuito finale negli USA.
- Tra le materie si tratta il Business internazionale nel F&B Management, Restaurant Management, Culinary Knowledge.
- Teamwork ed esperienza pratica in un contesto operativo, manageriale e con dati finanziari reali.





# Scuola Alternanza Lavoro: Scuole RENAIIA

- Programmi di 5 giorni fino a 3 settimane
- Corsi de Cucina / Sala / Linguistico, Turismo
- “All in package” incluso; studio, vitto/alloggio, programma culturale
- In progress: Certificato emesso da HRC Academy e Renaia
- *In 2018: organizzato per Piacenza, Genova, Udine, Bobbio, Ferrara, Mondovi ...*



# Le Struttura di HRC Academy

HRC Culinary Academy ha una struttura esclusiva nel centro di Sofia.  
La struttura di 2.500m2 offre:

- 6 laboratori di cucina
- Un Atelier di Cioccolato
- Kitchen Bakery
- Hot kitchen
- Laboratorio di Pasticceria
- La Libreria di Cucina
- Laboratorio multimediale
- Cella Vini
- Teatro dimostrativo da 100 posti, che sarà il palco per alcuni degli chef più bravi al mondo
- Nostro ristorante *Talents*



# Riconoscimenti

La formazione della HRC Culinary Academy è stata riconosciuta dall' American Culinary Federation per aver raggiunto gli standards internazionali come ente formativa per corsi di cucina della durata di 2 anni.

ACFEFAC è una conferma della qualità formativa proposta dall' Academy e da un' ulteriore garanzia per il riconoscimento professionale dei nostri studenti da parte di futuri datori di lavoro e colleghi.

HRC Academy è la prima scuola di cucina in Europa riconosciuta dall' American Culinary Federation!



**American Culinary Federation  
Education Foundation**

Programmatic Accreditation by ACFEF Accrediting Commission

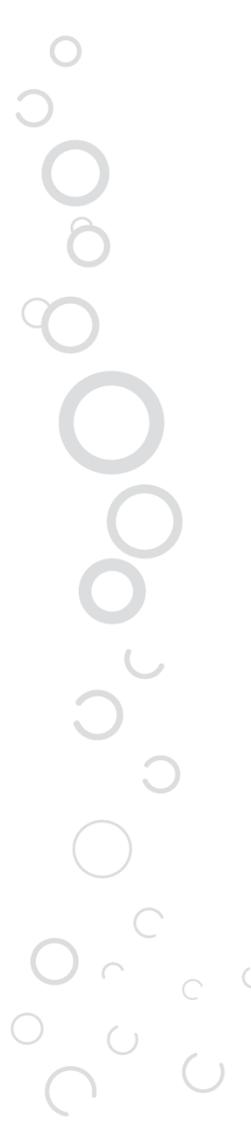




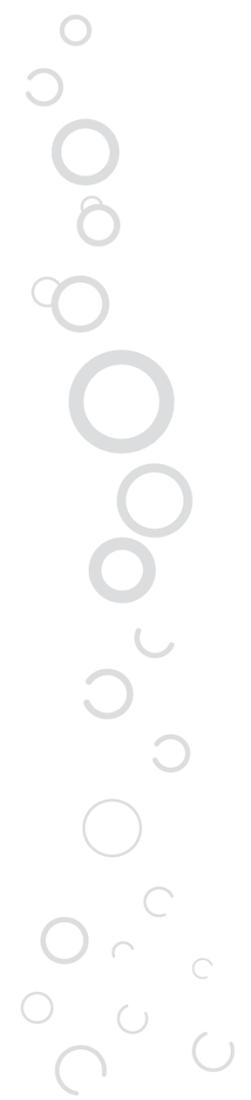
# Tirocini; “Go International!!”

- Tirocini in tutto il mondo ; **Amsterdam, Berlino, Londra, Lisbona, Dubai e tutto USA!**
- **Tirocini pagati:** circa EUR 850 al mese in Europa. USD 1.500-2.000 al mese in USA
- L’ufficio Tirocini aiuta gli studenti a prepararsi con interview workshop, assistenza per il visto, la ricerca del tirocino, e il supporto locale durante l’esperienza all’estero.
- Ogni tirocino è strutturato in modo dettagliato e si basa sugli interessi e sull’esperienza di ogni studente.





# Industry Placement Partners



# Faculty

- Staff Internazionale e multi-lingue
- Unione dell' Esperienza formativo con un esteso background alberghiero
- Chefs da tutto il mondo offrono "Guest lectures" ogni semestre



# Tuition fees

Culinary Arts degree*	<b>EUR 3.500 all'anno (EU)</b>
F&B Management	<b>EUR 1.700 a semestre (EU)</b>
Full Professional Certificate	<b>EUR 2.950</b>
Pastry & Bakery Course	<b>EUR 1.250</b>
Cold & Hot Kitchen	<b>EUR 1.950</b>
Scuola Alternanza Lavoro	<b>Da EUR 450, incl vitto e alloggio</b>

- *\* Job guarantee: lavoro garantito entro 6 mesi dopo il Diploma!  
Niente lavoro? Rimborso dal HRC Academy di EUR 1.000*



# Destination Sofia

## Sofia, Bulgaria



- **One of the oldest cities in Europe** and the only capital on the continent that is currently home to archeological sites of over 8.000 years



- Student city with **25 local and international universities** hosting students from all over the world.



- The city is close to various tourist sites making it a good place for students to match their studies with sightseeing and discovery of new places, people and culture. Skiing, Nightlife, Nature..
- Metropolitan city, population around 1.5 million







# Contacts

Visit our website

**[www.hrcacademy.com](http://www.hrcacademy.com)**

Address

9 Petar Beron Street (near NDK),  
Sofia 1142, Bulgaria

Call us on

+359 (2) 426 02 58, +359 884 037 049

E-mail : [info@hrcacademy.com](mailto:info@hrcacademy.com)

Skype : [hrc\\_academy](https://www.skype.com/name/hrc_academy)

Facebook: <https://www.facebook.com/HRCAcademy>



## New: "*Taste of Europe*" Program

- Disegnato per alunni delle scuole alberghieri; **Cucina**
- Ragazzi del tutto mondo vengono in Olanda, Inghilterra, Germania, per fare un programma di lavoro; 6-12 mesi.
- Alberghi 4-5 stelle, ristoranti rinomati
  
- Stipendio di EUR 1.600- 2.000 mensile
- HRC aiuta con visto, alloggio, assicurazione, local support
- *Professional development days*