



ACCA  
DEMI  
GASTRO  
NOMICA

# QUEM SOMOS

## UMA ESCOLA PIONEIRA NO ENSINO PRÁTICO DA GASTRONOMIA

Idealizada por Giuseppe Gerundino, talentoso chef italiano, a ACCADEMIA GASTRONOMICA espelha sua experiência na Scuola della Cucina Italiana de Milão, conceituada escola de culinária.

A ACCADEMIA GASTRONOMICA foi fundada em 2005, e é uma das pioneiras no Brasil focada em cursos livres na área da gastronomia.

Nosso diferencial são as aulas práticas, em salas de aula equipadas com bancadas individuais de trabalho onde cada aluno tem à sua disposição pia, fogão, utensílios e ingredientes necessários para a perfeita execução das receitas propostas.

Nossa estrutura conta com duas salas de aula totalmente dedicadas à arte de cozinhar - Espaço Escola e Espaço Gourmet - além de um delicioso terraço com churrasqueira, forno de pizza e ervas aromáticas. As aulas variam de workshops sobre temas específicos a cursos mais completos e longos.

A ACCADEMIA GASTRONOMICA também é cenário do programa Academia de Giuseppe, da Sony Channel. O chef proprietário da escola apresenta ainda programas no canal GNT (Giro con Giuseppe) e no SBT e Discovery Channel (Mestres da Sabotagem).



## UM JEITO DESCONTRAÍDO DE APRENDER COZINHANDO





# NOSSOS SERVIÇOS



## AULAS MONOTEMÁTICAS E CURSOS ESPECIAIS

Cursos livres com uma ou mais aulas, com temas específicos.



## CURSOS PROFISSIONALIZANTES

Cursos voltados para profissionais ou amadores que têm interesse em adquirir ou aprofundar conhecimentos na área da gastronomia.



## VIAGENS ENO-GASTRONÔMICAS

Um pequeno grupo de viajantes é guiado pelo chef Giuseppe em divertidas, emocionantes e saborosas viagens gastronômicas em determinadas regiões da Itália. Com duração de 7 dias as viagens proporcionam experiências únicas, explorando lugares históricos, belíssimas paisagens, arquitetura típica local e, claro, o melhor na gastronomia e enologia regional;



## EVENTOS CORPORATIVOS E LOCAÇÕES

Ótima oportunidade para um momento de descontração entre funcionários ou clientes, um desafio de produção em equipe, ou ainda uma forma diferente e divertida de comemorar.



# NOSSOS EVENTOS



## EVENTOS CORPORATIVOS

Organize um evento diferente para sua empresa! Aulas de culinária interativas e descontraídas para grupos fechados, visando a confraternização de funcionários, clientes, colaboradores, realizando team building ou ainda treinamentos e demonstração de produtos.



## LOCAÇÕES

Alugue a cozinha da Accademia Gastronomica. Contamos com muito espaço e infra-estrutura, forno combinado profissional e cozinha completa de apoio, além de equipamentos e utensílios para cozinhar. A Accademia Gastronomica é o local ideal para testar receitas, promover matérias para revistas e TV, filmar propagandas, e ainda preparar eventos para terceiros.



## EVENTOS SOCIAIS

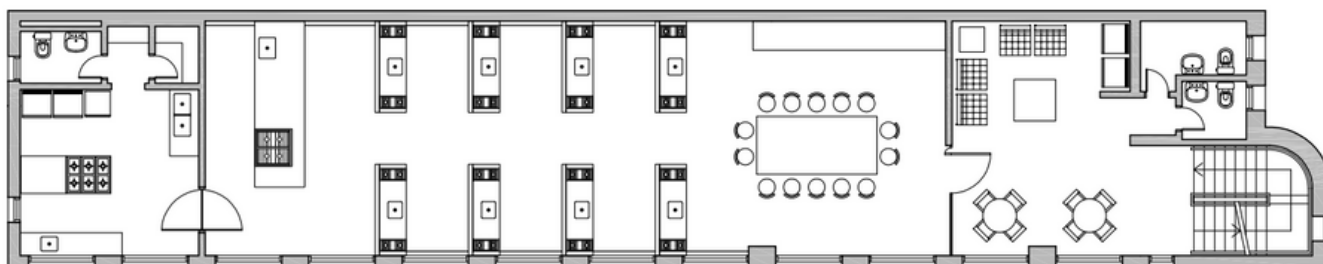
Venha partilhar com seus amigos e familiares seus momentos especiais. Quer uma festa ou reunião de amigos original? Deixe que a Accademia Gastronomica pense em todos os detalhes. Organizamos uma aula interativa onde todos os convidados preparam juntos um menu completo. Se preferir, seja você mesmo o chef e cozinhe para os amigos .

**COLOCAMOS A NOSSA INFRA-ESTRUTURA E NOSSA EQUIPE A SUA DISPOSIÇÃO!**

**A ACCADEMIA DISPÕE DE 3 ESPAÇOS DIFERENCIADOS (ESPAÇO ESCOLA E ESPAÇO GOURMET EM MOEMA, E A COZINHA DO 31 NO ICÔNICO FAROL SANTANDER) PARA ATENDER A TODOS OS FORMATOS DE EVENTO.**

**AGENDE UMA VISITA SEM COMPROMISSO E VENHA CONHECER NOSSA ESTRUTURA.**

# NOSSAS INSTALAÇÕES



## ESPAÇO ESCOLA

### CAPACIDADE

Atividade individual (1 fogão por pessoa): até 18 participantes

Atividade em dupla ou em grupo: até 34 participantes

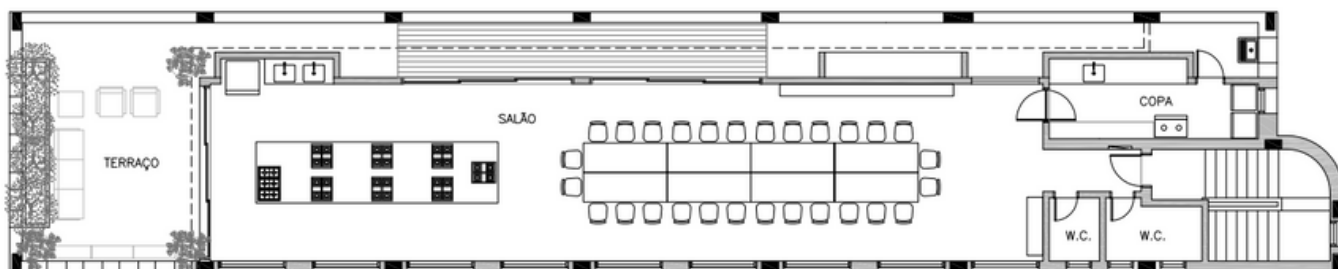
### CARACTERÍSTICAS

Localizada no 2o andar do nosso imóvel em Moema, é aqui que nossa escola começou. São 8 bancadas duplas de trabalho, com pia e fogões, além de 2 fornos profissionais combinados. A bancada do chef é generosa e o espelho superior possibilita a visão de todos os alunos. Esta sala luminosa repleta de janelas transmite a sensação de uma cozinha profissional, e é equipada também por uma grande mesa onde atividades coletivas e degustações são realizadas. Na ante-sala, lounge com música ambiente e o cafezinho da Nespresso completam a estrutura.





# NOSSAS INSTALAÇÕES



## ESPAÇO GOURMET

### CAPACIDADE

Atividade individual (1 fogão por pessoa): até 15 participantes

Atividade em dupla ou em grupo: até 30 participantes

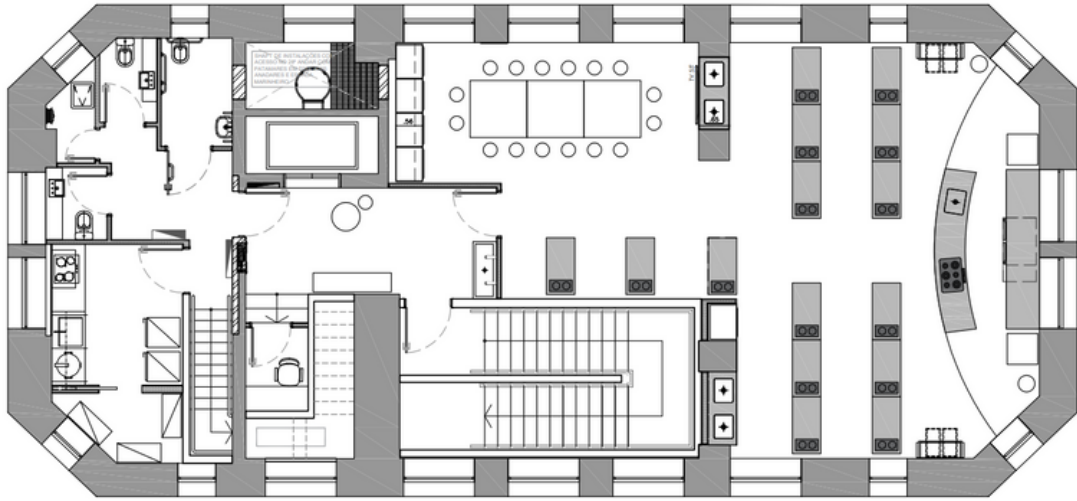
Atividades sem uso de fogão: até 60 pessoas

### CARACTERÍSTICAS

Ocupando o último andar do nosso edifício, este espaço charmoso e aconchegante conta com um grande salão de layout flexível, além de uma ilha de trabalho equipada com fogões para cada participante e para o chef. Na lateral da sala temos um terraço com deck e na varanda as ervas aromáticas e churrasqueira completam o ambiente. Cheio de janelas e ventilação cruzada natural, este espaço mais do que especial conta ainda com ar-condicionado para os dias mais quentes.



# NOSSAS INSTALAÇÕES



## COZINHA DO 31 - FAROL SANTANDER

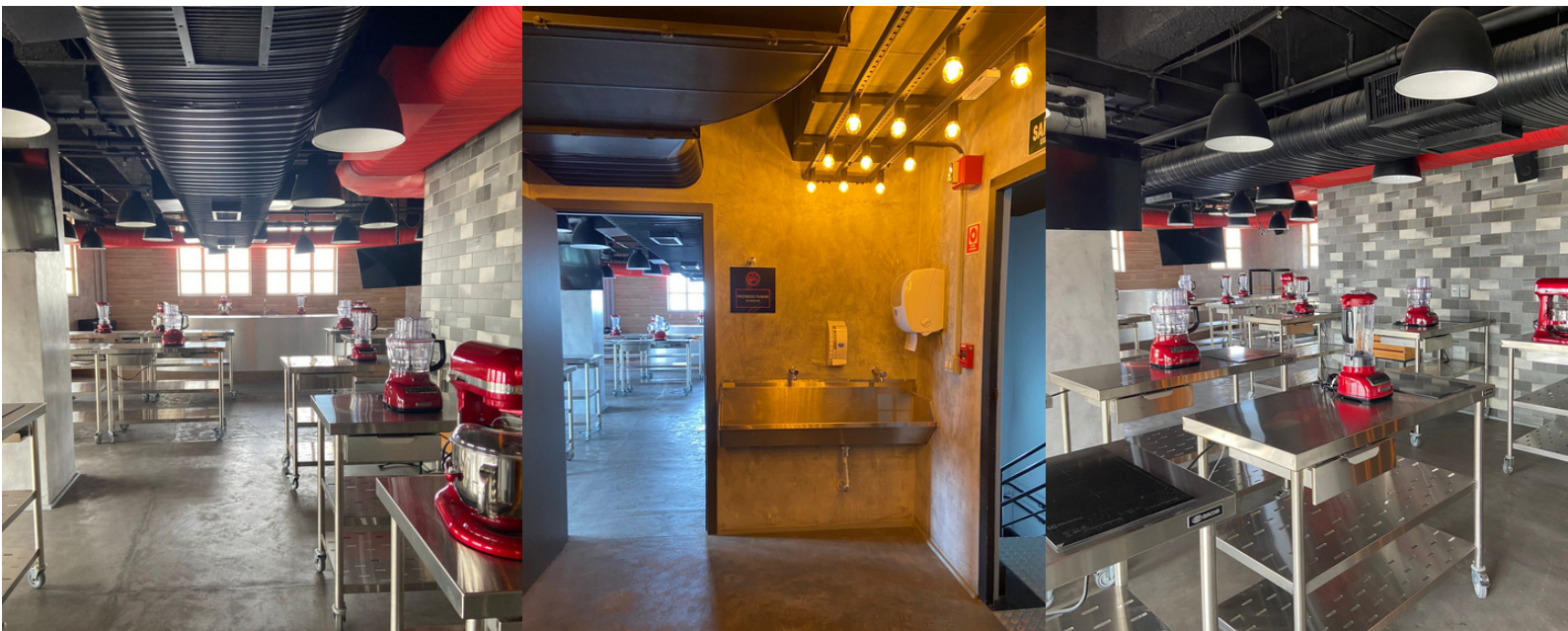
### CAPACIDADE

Atividade individual (1 fogão por pessoa): até 16 participantes

Atividades em grupo: até 28 participantes

### CARACTERÍSTICAS

No topo de um dos edifícios mais icônicos de São Paulo e cartão postal da cidade - o Farol Santander - a Accademia Gastronomica inaugura em 2022 a Cozinha do 31, com uma vista que dispensa apresentações. A sala de aula conta com bancadas individuais com fogão a indução para 15 alunos, além da bancada do chef, câmera e monitores, fornos, pias e uma grande mesa de degustação. É o espaço ideal para impressionar os convidados!



# ALGUNS DOS NOSSOS CLIENTES

NUBANK CARGILL JOHNSONS&JOHNSONS TOTVS MICROSOFT  
ASTRAZENECA ITAÚ FACEBOOK UNILEVER BAYER NESPRESSO  
CARGILL SWIFT VOTORANTIM JBS MASTERCARD BRASKEN  
PRIMEINTERWAY LATAM CARPLUS ACCENTURE AJINOMOTO  
GOOGLE ABBOTT UNITED AIRLINES GENERAL MILLS HEINEKEN  
MERCADO PAGO ELO SERVIÇOS NATURA SENNIT ADOBE SYSTEMS

# NOSSOS PARCEIROS

Ramalhos



NESPRESSO



ARTEMIS UP



COLAVITA

