la Rassegna.it
Fondata nel 1906

14 Febbraio 2018

All’Accademia del Gusto nascono nuovi pasticcieri, pizzaioli, chef e gastronomi

Il 27 febbraio inizia il corso "Vorrei fare il cuoco", il 7 marzo al via il nuovo percorso formativo studiato appositamente per i gastronomi

All’Accademia del Gusto nascono nuovi professionisti del food, dalla cucina alla pasticceria, dall’arte pizzaiola all’alta gastronomia. In queste settimane nella scuola di cucina Ascom Confcommercio Bergamo si chiudono e iniziano ben tre percorsi formativi pronti a preparare aspiranti pizzaioli, cuochi e pasticcieri all’ingresso nel mondo lavorativo. E il 7 marzo parte il nuovo corso dedicato ai gastronomi. Questo mese l’Accademia ha già “sfornato” 25 aspiranti pasticcieri e pizzaioli. Ora le porte sono aperte a chi desidera diventare chef e gastronomo.
E’ entrato nel vivo delle lezioni il corso “Vorrei fare il pizzaiolo”, partito lunedì 12 febbraio. Si chiude lunedì 19 il corso “Vorrei fare il pasticciere” e il 27 febbraio si accendono i fornelli per “Vorrei fare il cuoco”. Il corso per aspiranti chef, connotato da un prevalente aspetto pratico e di laboratorio, garantisce una preparazione completa, con ben 116 ore di formazione suddivise in 19 incontri, dal 27 febbraio al 29 marzo (dalle 9 alle 15). E per testare stress e fantasia, non mancano vere e proprie prove di servizio, individuali e di brigata.
Per chi vuole diventare gastronomo e per chi già lo è e vuole migliorare la propria preparazione e il servizio, arriva quest’anno il corso che dà una preparazione su tutti gli aspetti del mestiere. In quattro lezioni (il 7, 14,21 e 28 marzo dalle ore 20 alle 23) si svelano i segreti per realizzare specialità gastronomiche di altissimo livello e ricette sfiziose per catturare l’attenzione dei clienti. “Questo mese è dedicato ai corsi professionalizzanti e di riqualificazione e aggiornamento – commenta Daniela Nezosi, responsabile dell’Area Formazione Ascom-. Ci riempie d’orgoglio avere iscritti provenienti da lontano, non solo da fuori provincia, ma addirittura dall’estero, come un aspirante pizzaiolo che arriva dalla Spagna. La nostra più grande soddisfazione resta sempre quella di vedere tanti nostri corsisti realizzare i loro sogni lavorativi”.

I corsi si tengono all’Accademia del Gusto di Osio Sotto, in Piazzetta don Gandossi, 1. Info e iscrizioni: 035 4185706/707/715. mail: info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it