

18 Ottobre 2024

Nasce l'Associazione delle Scuole di Alta Formazione della Ristorazione Fipe

L'Accademia del Gusto di Osio Sotto tra i promotori e fondatori con altri istituti italiani d'eccellenza



L'Accademia del Gusto di Osio Sotto tra i promotori e fondatori con altri istituti italiani d'eccellenza L'alta formazione per la ristorazione fa squadra: la Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio ha creato un'associazione per migliorare e coordinare il sistema educativo e rispondere in modo efficace alle esigenze del mercato. All'Associazione delle Scuole di Alta Formazione della Ristorazione, costituita a Roma, ha subito aderito, tra i promotori e fondatori, l'Accademia del Gusto di Confcommercio Bergamo con sede a Osio Sotto, con altri istituti italiani d'eccellenza. Le più importanti scuole di formazione italiana per cucina, sala e bar sono pronte a mettere in comune le loro esperienze per formare i futuri cuochi, maître, barman, camerieri e pasticceri che andranno a lavorare nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. La formazione di qualità è strettamente legata all'innalzamento dell'offerta gastronomica, chiamata a rispondere a una clientela sempre più competente, esigente e internazionale. L'associazione nazionale, la cui presidenza è stata affidata a Vittorio Dall'Aglio, presidente di Confcommercio Parma e consigliere di ALMA, Scuola Internazionale di Cucina, ha fissato tra i primi obiettivi l'organizzazione del primo Forum della Formazione nella ristorazione nel 2025, con

la partecipazione di tutti gli attori della filiera. Un'occasione per riflettere sulle prospettive future del settore e rafforzare il dialogo tra scuole, imprese e istituzioni.

*“La Federazione nazionale da anni è particolarmente attenta al tema delle competenze e della formazione, fondamentale per accompagnare la crescita del settore, supportandola qualitativamente- sottolinea **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Il coordinamento servirà a trasmettere e condividere buone pratiche, facendo comuni le singole esperienze e specificità di ogni scuola. Un progetto di eccellenza formativa che come associazione provinciale abbiamo subito sposato. Puntiamo molto sul coinvolgimento degli “allievi”, cercando da imprenditori di mettere in luce le opportunità che il settore della ristorazione offre. Un progetto che abbiamo a cuore anche per tutte le altre imprese rappresentate, attraverso la creazione dell’Area Education”.*

*“Il coordinamento nazionale, pur nel rispetto delle autonomie delle diverse scuole, mette in comune tutte le esperienze, assicurando un respiro più ampio alle attività di istruzione e formazione nel campo della ristorazione, oltre che un interlocutore rappresentativo per il confronto con le istituzioni- commenta **Daniela Nezosì**, vicedirettore Confcommercio Bergamo , responsabile dell’Area Formazione e direttore dell’Accademia del Gusto- . La ricerca di competenze qualificate è un’esigenza che emerge dal costante confronto con gli imprenditori e operatori del settore. La condivisione di esperienze da parte dei più accreditati istituti italiani di riferimento non può che rappresentare un ottimo punto di partenza per innalzare competenze e qualità di un settore da sempre orgoglio del made in Italy”.*