

Economia

30 Dicembre 2021

Sommelier, pizzaiolo e barman. Al via i corsi dell'Accademia del gusto

Al termine di tutti i percorsi formativi verrà rilasciato l'attestato di frequenza e ci sarà un contatto costante con l'ente per future proposte di lavoro



30 Dicembre 2021 L'Accademia del Gusto parte con i nuovi progetti per il 2022. La programmazione della scuola della ristorazione di Iscom Emilia Romagna e Confcommercio Ravenna sarà incentrata su due obiettivi fondamentali.

Il primo, la formazione finalizzata all'incrocio fra domanda e offerta di lavoro. Sempre più imprese del settore turistico e ristorativo hanno carenza di personale formato, ecco quindi una serie di percorsi che andranno a formare nuove figure, ci sarà il corso Sommelier, il corso pizzaiolo e quello barman. Ma non mancheranno corsi innovativi dell'area cucina, pasticceria e bar dedicati a tutti coloro che vogliono prepararsi per la stagione estiva intraprendendo una nuova professione ma anche a chi opera già nel settore e vuole ampliare le proprie competenze.

L'altro obiettivo sarà quello di fornire alle imprese e ai propri collaboratori gli strumenti necessari per uscire dalla crisi, un'assoluta novità sarà rappresentata dalla programmazione di tre nuovi progetti, come il Manager della Ristorazione, Social food media manager e Organizzatore di eventi enogastronomici, tutti finalizzati ad una nuova ripresa dopo questo periodo.

Al termine di tutti i percorsi verrà rilasciato l'attestato di frequenza e ci sarà un contatto costante con l'ente per future proposte di lavoro.

Il corso per sommelier, che partirà a gennaio, affronta la tecnica della degustazione del vino e la conoscenza dei vini regionali. Il corso è costituito da 16 incontri con relatori abilitati AIS, o esperti del settore, della durata di 2 ore e 30 minuti durante i quali verranno trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione teorica di circa 1 ora e mezza, seguita da prove pratiche di degustazione e abbinamento cibo-vino.

Il corso, in orario pomeridiano, si svolgerà da gennaio a marzo presso il Laboratorio Accademia del Gusto (Via del Pino 102/104 Ravenna).

Per info: 0544.515772

www.accademiadelgusto.ra.it □

