

Sette corsi di formazione in Confesercenti per barman, pasticceri, cuochi e pizzaioli

AREZZO - (ale. bin.) Sette corsi di formazione in Confesercenti per barman, pasticceri, cuochi e pizzaioli. Le lezioni saranno aperte ad undici partecipanti per ogni corso di 30 ore ciascuno. "Spritz: corso di barman Primo livello", "Orto in tavola: corso di cucina vegetariana", "Dulcis: corso base di pasticceria", "Food Accadamy: corso di cucina base", "Mixing Glass: corso barman Secondo livello", "On the road: corso sul cibo di strada regionale", "Pizzacademy: corso per pizzaiolo", sono questi i corsi con i quali sarà possibile ottenere qualifiche spendibili nel mercato del lavoro o modo da iniziare un percorso professionale. Nelle aule di Confesercenti si potranno quindi imparare i trucchi per muoversi all'interno di cucine,

dietro al bancone del bar e di fronte al forno di ristoranti e pizzeria. Una opportunità formativa per giovani e persone interessate a muovere i primi passi in settori che rappresentano sbocchi occupazionali. "Il settore dei bar si è imposto - spiegano dall'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti - anche per il 2015, in cima alle classifiche degli esercizi più frequentati dai clienti delle attività di somministrazione registrando un incremento delle presenze rispetto al 2014 e superando, in termini di incassi, persino le attività ristorative, complici i costi ed i tempi di consumazione più contenuti rispetto ai ristoranti. Sulla scia di questo successo molti imprenditori hanno sviluppato un punto bar all'interno della

propria azienda mentre altri hanno deciso di aprirne uno di sana pianta. In entrambi i casi da subito è stata chiara la necessità di formare del personale che avesse le competenze tecnico-operative per la gestione di un bar e la somministrazione di prodotti correlati". Le lezioni invece riservate ad apprendere i segreti della cucina vegana sono mirate a fornire competenze specifiche di particolare richiesta per chi cerca dipendenti. Per molti imprenditori del settore ristorativo è diventato indispensabile specializzarsi mettendosi nella condizione di poter preparare e somministrare menù per clienti che non mangiano carne: da qui la necessità di un corso in grado di formare una figura completa capace di preparare un

intero menù composto da pietanze vegetariane. Spazio poi alle conoscenze di base per cuochi e pizzaioli. "L'obiettivo del corso di cucina è quello di formare una figura professionale completa in grado di utilizzare in maniera corretta le attrezzature, conoscere e preparare le basi di cucina, preparare e somministrare pietanze di qualità. Con le lezioni riservate agli aspiranti pizzaioli invece si formeranno professionisti capaci di utilizzare le attrezzature di settore, lavorare le materie prime necessarie per l'ottenimento dell'impasto alimentare e gestire le fasi di cottura del prodotto". Per info e iscrizioni: Cescot Arezzo, Via Fiorentina 240 - 0575.984312 - cescot.arezzo@confesercenti.ar.it.