

CUCINA: DUE AQUILANI TRA I NUOVI MANAGER DELLA RISTORAZIONE ALMA

24 Luglio 2014

L'AQUILA - Ci sono anche due aquilani tra i 28 nuovi di manager di ristorazione appena diplomati presso della La Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Alma): si chiamano Maria Serena Antonini e Domenico Ciotti, provengono rispettivamente da Avezzano e da Sulmona e, solo ieri, durante la cerimonia di chiusura della terza edizione del corso di Manager della Ristorazione, hanno ricevuto infatti i propri attestati.

Destinato ai diplomati in cucina, pasticceria o sommelierie con almeno 2 anni di esperienza e a figure che hanno maturato una significativa esperienza sul campo nell'ambito della ristorazione e dell'hotellerie, il corso affiancata a percorsi universitari in discipline economiche e del turismo e, comprendendo lezioni frontali e uscite didattiche presso significative realtà aziendali del settore, oltre a un periodo di stage, verte su diverse aree formative e lezionitra cui l'organizzazione e la legislazione dell'attività ristorativa, la cultura del prodotto e dell'ambiente, la gestione delle risorse umane, la gestione dell'impresa ristorativa, il marketing e l'orientamento al cliente.

Alla cerimonia di consegna dei diplomi sono intervenuti Emanuele Gnemmi, direttore del corso Manager della Ristorazione, Andrea Sinigaglia, direttore Generale Alma, Riccardo Carelli, amministratore Delegato Alma, e Giovanni Ciresa, coordinatore didattico per i corsi di cucina della scuola.

"Volevo ringraziare gli studenti per la professionalità che hanno dimostrato, questo anche in base ai feedback che abbiamo avuto dalle aziende in cui hanno svolto lo stage -ha dichiarato Gnemmi nel corso della cerimonia - la maggior parte degli studenti ha infatti ottenuto una valutazione che superava il 90%, per noi questo è molto importante".

"Un altro aspetto fondamentale è il lavoro perché per molti di loro continuerà nell'azienda in cui hanno vissuto lo stage - ha proseguito - Capite che in un periodo come questo, poter entrare con un ruolo di manager o assistente nel mondo del lavoro è qualcosa di veramente importante. L'obiettivo che noi ci poniamo con i nostri corsi è trovare un placement per i nostri studenti e, se questo avviene, vuol dire che il corso funziona. Così gli studenti diventano gli ambasciatori di quello che cerchiamo di fare qui in Alma.»

"Il vostro primo giorno avevo elencato i sette punti che mi avevano aiutato nel lavoro - ha aggiunto Carelli - volevo ricordarne solo uno, il primo, un aspetto che vi sarà di grande aiuto: fate in modo che il vostro ruolo sia considerato da voi solo vostro. Sentitevi padroni del vostro ruolo, come in un campo da calcio, siate responsabili del ruolo che ricoprite. I risultati di questa giornata sono molto brillanti, una volta che siete stati studenti di ALMA porterete questa impostazione vincente per tutta la vita, questa rimarrà sempre casa vostra".

La prossima e quarta edizione del corso in Manager della Ristorazione inizierà il 29 Settembre 2014, per poter accedere al corso è prevista una prima selezione dei candidati, tramite curriculum vitae. Nel caso in cui la formazione corrisponda ai requisiti richiesti, gli aspiranti "manager" ALMA dovranno sostenere una prova di ammissione e un colloquio motivazionale per poter accedere al corso.

"Questo corso era un po' fuori dai binari - ha concluso Sinigaglia - AQd Alma solitamente insegniamo mestieri che si fanno con le mani, inizialmente lo abbiamo sentito un po' estraneo, poi è diventato necessario. Il corso in Manager di Ristorazione è importante perché organizza e difende il lavoro, la tradizione, la cultura gastronomica. Noi abbiamo la fortuna di lavorare in un'industria di grande piacevolezza, di sapori, di gusti, di storie e di persone. Siamo manager fortunati e la nostra materia è una materia piacevole".