

SCUOLA DI CUCINA NIKO ROMITO: A LUGLIO LE SELEZIONI PER IL NUOVO CORSO

28 Giugno 2017



RIVISONDOLI – Al via da ottobre 2017 il nuovo corso di cucina italiana professionale della scuola Niko Romito formazione, annessa al ristorante Reale di Rivisondoli (L'Aquila) che si fregia di ben tre stelle Michelin ed è gestito da Niko e Cristiana Romito.

Il corso ha l'obiettivo di formare i nuovi professionisti del mondo della ristorazione e si rivolge a diplomati del settore alberghiero e a tutti coloro che vogliono apprendere i principi e le tecniche fondamentali della cucina italiana.

La scuola di formazione ha sede nella struttura Casadonna a Castel Di Sangro (L'Aquila)

Per essere ammessi a frequentare il corso, sarà necessario superare un primo turno di selezioni, il prossimo 12 luglio, davanti a una commissione di esperti che avrà il compito di valutare e scegliere i 16 partecipanti, numero massimo, diplomati, con un'età massima di 35 anni.

I potenziali candidati risponderanno a un test psico-attitudinale nel quale dovranno dimostrare di avere passione, tenacia e una forte motivazione a partecipare al percorso didattico che li trasformerà in professionisti della ristorazione.

Per la candidatura alle selezioni è necessario inviare a info@nikoromitoformazione.it il curriculum vitae con foto, specificando nell'oggetto dell'email "Selezioni per corso professionale ottobre 2017".

Per i tre studenti più meritevoli verranno messe a disposizione borse di studio mentre agevolazioni finanziarie saranno riservate a tutti gli allievi con la collaborazione della BCC di Roma.

Il costo del corso di cucina italiana professionale 2017 della Niko Romito formazione è pari a 16 mila euro più iva.

Dodici mesi la durata complessiva, nel corso dei quali gli allievi avranno modo di seguire lezioni di teoria in aula con docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'Università di Chieti-Pescara, dell'Università degli Studi del Molise, docenti esponenti dell'associazione Slow Food Italia, nonché da professionisti dell'Horeca, seguendo lezioni su argomenti relativi alla botanica, etnobotanica, chimica del gusto, estetica del gusto, storia della cucina italiana, marketing della comunicazione, attrezzature e tecnologia in cucina.

Oltre la teoria, cinque mesi saranno spesi in attività pratiche, nei tre laboratori della scuola e nella cucina del ristorante Spazio Rivisondoli e sei mesi in tirocinio formativo presso le strutture Spazio di Roma o Milano o presso rinomati ristoranti nazionali e internazionali.

Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Il programma completo del corso è disponibile sul sito www.nikoromitoformazione.it

Per maggiori informazioni scrivere a info@nikoromitoformazione.it oppure chiamare allo 0864 840610.