

SELEZIONI CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE DELLO CHEF NIKO ROMITO

29 Agosto 2017



CASTEL DI SANGRO - Al via il 14 settembre le selezioni per il corso di cucina italiana professionale dello chef stellato Niko Romito, che partirà il 28 marzo 2018, presso la scuola annessa al Ristorante Reale 3 stelle Michelin, situata all'interno della struttura Casadonna Reale di Cristiana e Niko Romito a Castel di Sangro (L'Aquila).

La scuola ha l'obiettivo di formare i nuovi professionisti del mondo della ristorazione. Si rivolge a diplomati del settore alberghiero e a tutti coloro che, spinti da una grande passione, vogliono apprendere i principi e le tecniche fondamentali della cucina italiana.

L'accesso è riservato a un massimo di 16 partecipanti, diplomati fino a 35 anni di età, selezionati da una commissione di esperti. 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 candidarsi, bisogna inviare una mail a info@nikoromitoformazione.it, con il curriculum vitae, allegando foto, specificando nell'oggetto dell'email "Selezioni per corso professionale marzo 2018".

Sono disponibili borse di studio per i 3 studenti più meritevoli e agevolazioni finanziarie riservate a tutti gli allievi con la collaborazione della Bcc di Roma.

Il costo è di 16 mila euro + Iva per ogni partecipante. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito web della scuola.