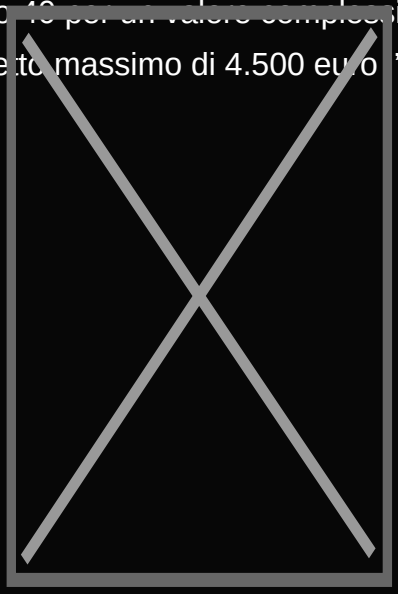
Chef e pasticceri, 40 borse di studio per corsi di alta formazione

allievi-cuochi-con-chef-roberto-carcangiu-direttore-didattico-c6eb2ad3

Congusto Gourmet Institute, primo campus enogastronomico di Milano, ha aperto le iscrizioni per l'anno accademico 2021/2022 ai nuovi **corsi di chef e pasticcere** certificati Regione Lombardia e riconosciuti in tutta Europa secondo lo standard EQF (European Qualification Framework). La prima call è in programma per ottobre con la partenza di un corso da chef e un corso per pasticceri. Nella seconda call prevista per novembre saranno avviati due corsi per chef e due corsi per pasticcere.

Per il prossimo quadrimestre l'Istituto mette a disposizione **due borse di studio per classe** a supporto dei futuri allievi interessati a svolgere durante la formazione incarichi di tutorship, aiutando i docenti nella gestione operativa dell'aula e nel monitoraggio sull'andamento delle lezioni. In totale le borse di studio che verranno rilasciate durante l'intero anno sono 40 per un valore complessivo di 180mila euro, in grado di coprire fino al 50% della retta con un tetto massimo di 4.500 euro l'una.



[caption id="attachment_190468" align="alignright" width="200"] Roberto Carcangiu[/caption]

Per partecipare alla domanda, secondo le linee guida del MUR - Ministero dell'Università e della Ricerca - per l'accesso alle borse di studio nell'ambito dell'impegno al diritto allo studio, è richiesta la certificazione Isee con un valore non superiore a 23.626,32 euro. Sono inoltre obbligatori il possesso di diploma di scuola secondaria superiore, ottime doti comunicative e relazionali e una lettera di presentazione in cui spiegare le motivazioni della frequentazione del corso e della richiesta di borsa di studio. Titolo preferenziale sarà poi quello di aver maturato esperienze nel settore food e della ristorazione.

Imparare a conoscere e selezionare ingredienti di alta qualità, studiare le più disparate tecniche di realizzazione di piatti e fornire tutte le competenze, le abilità e le attitudini necessarie per diventare i futuri protagonisti del mondo della cucina professionale sono gli obiettivi primari dell'Istituto fondato dagli imprenditori Federico Lorefice e Daniel Stoico e diretto da **Roberto Carcangiu**, chef e consulente scientifico aziendale in tema di cucina e nutrizione.

Corsi per chef: metodo, creatività e innovazione in cucina

Sei mesi a contatto con grandi chef e formatori professionisti del calibro di **Elio Sironi**, chef del ristorante Ceresio 7, **Gaia Giordano** dallo Spazio di Niko Romito, **Viviana Varese** del ristorante Viva di Milano, **Gabriele Zanatta**, scrittore e docente di gastronomia, per apprendere la perfetta padronanza dei procedimenti fondamentali di lavorazione e cottura del cibo. Nel corso di alta formazione per cuoco e chef, guidati da un corpo docente d'eccellenza, gli allievi acquisiscono una conoscenza completa delle migliori materie prime, delle più aggiornate tecniche di conservazione del cibo, dell'utilizzo delle tecnologie più moderne insieme a una cultura a 360 gradi sulla cucina italiana con continui approfondimenti sulle tematiche più attuali.

Gli allievi vengono orientati a sviluppare una metodologia concreta per apportare soluzioni creative e innovative in cucina curando l'attitudine al lavoro di squadra. Insegnamenti approfonditi con particolare accento sull'innovazione e la sostenibilità economica permettono ai frequentanti di maturare una visione integrata della cucina per gestirne anche l'aspetto organizzativo: l'allievo oltre a poter lavorare in ristoranti, hotel, strutture alberghiere, navi da crociera o catering sarà pronto per avviare un'attività imprenditoriale nel settore della ristorazione. La scuola pone inoltre particolare attenzione alle regole fondamentali del mondo del lavoro con approfondimenti dedicati alle materie normative e contrattuali, best practices e comportamenti raccomandati nel rapporto tra datori di lavoro e dipendenti.

La formazione acquisita si trasforma poi in pratica con stage in realtà partner di altissimo livello come il ristorante panoramico Ceresio 7, il ristorante due stelle Michelin Seta, il resort L'Albereta in

Franciacorta di Gualtiero Marchesi. Infine, terminato il percorso l’allievo ottiene la qualifica di cuoco professionale secondo lo standard Europeo EQF (European Qualification Framework), certificazione delle competenze acquisite rilasciata da Regione Lombardia e riconosciuta in tutta l’Unione Europea.

Corsi per pasticceri: una full immersion nel mondo dell’alta pasticceria
I corsi di pasticceria professionale di Congusto Gourmet Institute diretti da Riccardo Magni, pasticcere, formatore, consulente e autore di libri di lunga esperienza, garantiscono una preparazione mirata, competente e puntuale nell’arco di 6 mesi consentendo agli allievi di conoscere le materie prime, le tecniche e le preparazioni ed essere in grado di creare dolci di alto livello dall’estetica impeccabile.

Anche nei corsi per pasticceri, oltre a un principale focus sulle tecniche più aggiornate, sugli strumenti più adeguati e sulla costruzione di un metodo per padroneggiare con il massimo dell’abilità i procedimenti per la creazione dei dolci, gli insegnamenti si allargano all’ambito organizzativo concentrandosi sulla gestione economicamente sostenibile e innovativa delle attività della pasticceria.

La preparazione acquisita durante il training scolastico si consolida con un **tirocinio formativo di 3 mesi**. Lo stage in alta pasticceria diventa una vera e propria full immersion tra le più prestigiose pasticcerie d’Italia grazie a collaborazioni in partnership con realtà come la pasticceria di **Ernst Knam**, la pasticceria di Cracco diretta dal pastry chef **Marco Pedron**, la storica pasticceria **Marchesi 1824** e prestigiosi alberghi come **L’Albereta**, il **Mandarin Oriental** o **Palazzo Parigi**. Alla fine del percorso, si ottiene la qualifica professionale secondo lo standard Europeo EQF, rilasciata da Regione Lombardia.

Gli allievi di tutti i corsi infine hanno a disposizione un servizio di consulenza e orientamento professionale per entrare nel mondo del lavoro e avviare la propria carriera attraverso partnership strategiche con portali di ricerca e di selezione del personale come Lavoroturismo.it e Monster.