IFSE e RATIONAL insieme per una formazione eccellente

20230629111515rational-ifse-collaborazione-be1827ac

La collaborazione tra **IFSE** e **Rational** promuove la buona cucina italiana attraverso un'attenta formazione del personale con **strumenti innovativi** e al passo con i tempi. Infatti, nella cucina della scuola di alta cucina e pasticceria che si è conquistata il titolo di **Eccellenza italiana presso il Segretario Generale della Repubblica** non possono mancare sistemi di cottura tecnologici a supporto di un team che punta all'eccellenza.

"*La possibilità di far lavorare i nostri allievi con il meglio della tecnologia* – racconta **Raffaele Trovato**, direttore generale e fondatore di IFSE – ***agevola la formazione su diversi fronti****: praticità, precisione d'esecuzione e opportunità di standardizzare in maniera positiva la produzione. In questo modo possono lavorare meglio,* ***ottimizzando i tempi didattici***".

Per parte sua **Marco Iozzolino**, National Corporate Chef RATIONAL, commenta "*La collaborazione con IFSE è nata per dare agli studenti il meglio, per far sì che, una volta entrati nel mondo del lavoro, essi possano portare cultura, conoscenza e innovazione nel settore ristorativo e agroalimentare.* ***La cucina del futuro RATIONAL si sposa perfettamente con i piani formativi innovativi di IFSE****, con le sue aule didattiche d'avanguardia e una classe docente di livello*".

In particolare, l'attrezzatura di cui IFSE si avvale nella sua sede principale, castello Piobesi Torinese, comprende ben 4 forni combinati professionali RATIONAL **iCombo Pro** e un apparecchio multifunzione **iVario Pro**. Per far percepire al meglio i vantaggi ottenibili, le apparecchiature RATIONAL vengono utilizzate inizialmente solo in modo tradizionale attraverso le funzioni manuali; poi, in un secondo momento, viene insegnato a sfruttare tutte le loro reali potenzialità. **In questo modo l'impatto è molto forte e fa percepire chiaramente il valore aggiunto di avere un alleato di questo tipo in cucina.**