Formazione, da Surgital formazione online per chef in erba napoletani

surgital-formazione-fc5a45a2

La pandemia non ferma le attività di **Surgital** rivolte alle scuole alberghiere: l'azienda considera infatti la formazione una responsabilità nei confronti dei futuri chef, per affiancarli nel processo di apprendimento. Così, per cinque giovedì (25 marzo, 8, 15, 22 e 29 aprile 2021), in orario scolastico, **le classi quarte dell'istituto Giustino Fortunato di Napoli assisteranno a una serie di webinar da tre ore ciascuno**. Il titolo dell'iniziativa è "**Webinar Fortunato - dall'Enogastronomia ai Servizi di Sala e Vendita**", un gioco di parole che omaggia la scuola coinvolta.

Gli argomenti saranno illustrati da professionisti di Surgital: il primo è **Fabio Lorenzoni**, Coordinatore del **Team Chef di De Gusto**, l'accademia della pasta, che tratterà il tema "**pasta fresca e surgelazione**", con un particolare focus sui millennial, illustrando quale sia il percepito dei giovani relativamente agli alimenti surgelati e come questi possano essere un'opportunità per i locali che vogliono intercettare anche questo target. Verranno commentati i risultati di una recente ricerca Doxa – IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati), che ne ha indagato le abitudini, rivelando che in Italia 8 su 10 consumano frozen abitualmente e che, di questi, il 26% ne ha raddoppiato l'uso negli ultimi mesi.

A seguire **Davide Lippi Bruni**, Chef Resident di Surgital, parlerà di **vino** a partire dalla scoperta dell'America, passando dal medioevo fino ai giorni nostri. Spiegherà come lo si ottiene, dal frutto al prodotto finito. Farà una carrellata sui migliori vini italiani, soprattutto campani. Una lezione di scenario, utile per la cultura generale di chi si troverà ad abbinare il cibo con un buon bicchiere.

Laura Soglia, De Gusto Assistant, tratterà invece l'argomento relativo ai **servizi di sala e vendita**, esponendo contenuti sulla professionalità del tecnico di sala e bar, e sul ruolo fondamentale del cameriere nell'accoglienza dei clienti. Spiegherà inoltre la differenza tra i servizi di catering e banqueting e terminerà il suo intervento con un focus sul team di lavoro con tutte le sue regole e valori.

Chiuderà **Giuseppe Fell**, Area Manager Sud Italia, con una lezione sulle **strategie commerciali di vendita**, così che i futuri chef ne comprendano le logiche dal punto di vista di chi vestirà i panni dell'acquirente.

Argomenti centrali delle lezioni non saranno dunque solo le gli aspetti legati alla pasta fresca surgelata - come i vantaggi della surgelazione, la differenza tra surgelazione e congelamento, o le regole per decongelare in maniera ottimale - ma anche tematiche enogastronomiche a più ampio spettro e, in generale, diversi topic che possano risultare d'interesse pratico per i futuri cuochi, come il servizio di sala e vendita, ma anche il rapporto con i fornitori.

La modalità webinar si è resa necessaria per dare continuità alle attività formative che negli anni precedenti lo scoppio della pandemia Surgital svolgeva in presenza con regolarità, sia negli istituti che direttamente nello stabilimento di Lavezzola. Per l'azienda sarà la prima volta al Giustino Fortunato, ma non in Campania, dove negli ultimi anni, ha già svolto diverse sessioni formative.