

IL PLURISTELLATO CHEF DI ORTA E NOVARA TESTIMONIAL DEL CORSO A DISTANZA PER CUOCHI PROFESSIONISTI

E Robiglio "arruola" Cannavacciuolo

Il Gruppo Ebano cresce nella formazione a distanza: col Cef - rilevato da De Agostini - 22mila allievi

■ Antonino Cannavacciuolo, il protagonista di 'Cucine da incubo' e prossimo nuovo giudice di MasterChef, lancia il primo corso a distanza con e-learning per cuochi professionisti che parte da Novara: ha accettato infatti di essere testimonial del progetto innovativo 'Chef fuoriclasse' del Centro Europeo di Formazione. Per lo chef pluristellato di Villa Crespi a Orta è un modo originale per rispondere alla domanda che fa da titolo al suo ultimo libro edito da Mondadori: "Pure tu vuoi fare lo chef?". La presentazione dell'iniziativa è avvenuta martedì al nuovo Café & Bistrot annesso al Cocca di Novara ed ha costituito (anche) l'occasione per lo chef stellato di alcune 'esternazioni' sul suo rapporto con la città (vedi box).

IL GRUPPO

Nato in Italia nel 2007 in seno al Gruppo De Agostini, con l'obiettivo di farne un leader europeo nel settore della formazione professio-

nale erogata con il metodo della formazione a distanza, il Centro Europeo di Formazione è oggi all'interno del Gruppo Ebano di Novara presieduto da Carlo Robiglio, che ha assicurato: «Abbiamo raggiunto l'obiettivo di avere oltre 22000 allievi soddisfatti al punto da voler condividere pubblicamente la propria esperienza sul sito www.centro-europeo-formazione.it». Robiglio, nel dare il benvenuto al prestigioso testimonial del corso 'Chef fuoriclasse', ha dichiarato: «Antonino Cannavacciuolo ha avuto fiducia nel metodo in cui crediamo. Questa fiducia ci spinge oggi ad aumentare ancor più il nostro impegno per offrire una formazione professionale innovativa valida che dia risultati concreti nel mondo del lavoro a chiunque accetti questa grande sfida. Come dice Cannavacciuolo, "bisogna sempre avere dei sogni, anche ambiziosi, se non non vai da nessuna parte"». E l'arruolamento di Cannavacciuolo arriva nella fase due dell'iniziativa per cuochi professiona-

li. «Il corso - ha aggiunto Robiglio - ha già oltre 800 iscritti e questo investimento ci consentirà di farlo crescere ulteriormente».

IL CORSO

Il Cef-Centro Europeo di Formazione è società editrice leader nel panorama innovativo della formazione professionale a distanza e opera con l'appoggio scientifico di Renaia, la Rete nazionale degli istituti alberghieri con cui realizza stage pratici, con docenti e specialisti a disposizione per consulti a distanza e un apposito ufficio stage e placement per l'assistenza nella ricerca dell'impiego. In attesa di unirsi al trio Cracco-Bastianich-Barbieri nella prossima stagione del talent tv di cucina più seguito, Cannavacciuolo lancia così una nuova sfida: diventare cuochi professionisti si può anche a una certa età e

anche senza il percorso scolastico tradizionale. «Oggi - ha detto lo chef - gli Alberghieri non garantiscono una formazione adeguata con sole 3 ore di cucina alla settimana nel programma, mentre un corso come questo tra materiale cartaceo e soprattutto video consente di apprendere tecniche e manualità in maniera approfondita». Agli aspiranti cuochi che gli chiedono informazioni sul percorso da seguire Cannavacciuolo risponde che «una scuola è utile quando hai dei professori validi, altrimenti, forse, perdi tempo. E poi servono umiltà, passione e non si deve guardare mai l'orologio». Condivide l'ad del Cef Guido Galimberti: «Nella formazione professionale di un cuoco la pratica ai fornelli è senz'altro fondamentale, ma è nella formula della formazione a distanza che il nostro Centro si distingue da ogni altra offerta formativa».

r.a.

