

Chef Fuoriclasse con Cannavacciuolo

Il corso di formazione a distanza proposto dal CEF per i nuovi cuochi



COURTESY OF ANTONINO CANNAVACCIUOLO

Antonino Cannavacciuolo

ARIANNA CURCIO (NEXTA)

20/08/2015

Il cuoco stellato di **Villa Crespi** è il testimonial del primo corso e-learning per cuochi professionisti, lanciato dal Centro europeo di formazione: **“Chef fuoriclasse”**, una sfida 2.0 per formare nuovi cuochi.

Antonino Cannavacciuolo, il protagonista di “Cucine da incubo” e prossimo nuovo giudice di “MasterChef” ha accettato di essere testimonial del progetto innovativo “Chef Fuoriclasse” del Centro Europeo di Formazione a partire da quest'estate 2015. Per il cuoco 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?".

Leggi anche: [UN CAMPANO DOC PER UN FORMAGGIO DOP \(PIEMONTESE\)](#) (Stile.it)

Il **CEF** (Centro Europeo di Formazione) è società editrice leader nel panorama innovativo della formazione professionale a distanza (fad), anche con metodi di apprendimento on line grazie alle tecnologie multimediali e all'approccio social, con l'appoggio scientifico di Renaia, la Rete nazionale degli istituti alberghieri con cui realizza stage pratici, grazie a docenti e specialisti a disposizione per consulti a distanza e un apposito ufficio stage e placement per l'assistenza nella ricerca dell'impiego.

Il corso di cuoco “Chef fuoriclasse” punta all'eccellenza professionale e a un percorso formativo atipico appunto fuori dalla tradizionale classe scolastica. 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.

Leggi anche: [CANNAVACCIUOLO IL NUOVO GORDON RAMSAY D'ITALIA?](#) (Stile.it)

Agli aspiranti cuochi che gli chiedono informazioni sul percorso di studio da seguire risponde nel suo libro che «una scuola è utile quando hai dei professori validi, altrimenti, forse, perdi tempo». Da qui prende il via questo nuovo e originale progetto dedicato a chi vuole trasformare nel proprio lavoro la passione per la cucina.

È una formazione ideata su misura con un percorso personalizzato di qualificazione unico nel suo genere. Si tratta di una formazione completa e certificata senza essere vincolati a orari e luoghi ma organizzando il carico di studio e le tempistiche dell'apprendimento in completa autonomia. E ora il CEF intende rivoluzionare ancor più l'esperienza dell'apprendimento con un progetto di e-learning e social learning. Il corso per Cuoco Professionista prevede sedici volumi-unità didattiche con esercizi e test di valutazione a distanza, 3 dvd video pratici, 3 volumi con il meglio delle ricette della grande tradizione regionale italiana e altri strumenti, anche su piattaforme pc, tablet e smartphone.