

PROFESSIONI > SCUOLA E FORMAZIONE

22 Luglio 2015 18:45

Cannavacciuolo per "Chef fuoriclasse" Il corso 2.0 per i cuochi di domani

Il cuoco stellato di Villa Crespi è il testimonial del primo corso e-learning (a distanza) per cuochi professionisti, lanciato dal Centro europeo di formazione: "Chef fuoriclasse", una sfida 2.0 per formare nuovi cuochi

Antonino Cannavacciuolo (nella foto), il protagonista di "Cucine da incubo" e prossimo nuovo giudice di "MasterChef", lancia il primo corso a distanza con e-learning per cuochi professionisti: 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?".

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.



Antonino Cannavacciuolo

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. 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.

Il cuoco di Vico Equense ha raggiunto il successo grazie al sudore della fronte in turni interminabili dentro grandi cucine al seguito di grandi maestri: primo fra tutti il padre, all'inizio contrario che il figlio seguisse la sua strada: «Quando seppi che volevo fare il cuoco mi disse: "Prendi un calendario e cancella tutte le date in rosso"». Perché, ricorda, «la vita di un vero chef non ha orari, non ha vacanze né feste comandate; bisogna sporcarsi le mani, darsi da fare, imparare, crescere e non dormire mai sugli allori». Nel nuovo corso editoriale con metodo fad il Centro europeo di formazione, come spiega l'amministratore delegato Guido Galimberti, «si propone l'unica modalità formativa capace di liberare allievi e docenti dai limiti posti dalla compresenza fisica offrendo un metodo innovativo per l'acquisizione delle competenze professionali attraverso sussidi didattici mirati e avanzate tecnologie di comunicazione.

È una formazione ideata su misura con un percorso personalizzato di qualificazione unico nel suo genere». Infatti 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.

[ANTONINO CANNAVACCIUOLO](#) [CORSO PER CUOCHI](#) [CHEF FUORICLASSE](#)
[CENTRO EUROPEO DI FORMAZIONE](#)

Mi piace 4 Tweet G+1 0



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
PROFESSIONI

Categoria
SCUOLA E FORMAZ

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Villa Mylius a Varese sarà la nuova casa della Fondazione Gualtiero Marchesi

Apre il bando di ammissione al master in Enogastronomia e Ospitalità

Istruzione nelle scuole alberghiere Dalle polemiche ai fatti

Alma forma i professionisti del futuro con i corsi di pasticceria e cucina italiana.

Alma, 17 i promettenti diplomati del primo corso di sala, bar e sommelie

Gli studenti di Italian Kitchen Academy nella cucina del ristorante Le Tamerici