



28 luglio 2015 Scuola di cucina

Cannavacciuolo testimonial del primo corso e-learning e a distanza per cuochi professionisti del Centro Europeo di Formazione



Lo chef pluristellato prossimo giudice di MasterChef lancia il progetto "Chef fuoriclasse": una sfida 2.0 per formare i nuovi cuochi con metodi innovativi

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: ha accettato di essere testimonial del progetto innovativo Chef fuoriclasse del Centro Europeo di Formazione a partire da quest'estate 2015. 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?»

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. 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. Lo chef 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 seppa che volevo fare il cuoco mi disse: "Prendi un calendario e cancella tutte le date in rosso"». Perché, egli 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. Nato in Italia nel 2007 in seno al Gruppo De Agostini con l'obiettivo di farne un leader europeo nel settore della formazione professionale erogata con il metodo della Formazione a distanza (FAD), il Centro Europeo di Formazione è oggi all'interno del Gruppo Ebanò di Novara presieduto da Carlo Robiglio, che assicura: «abbiamo raggiunto l'obiettivo di avere oltre 22 000 allievi soddisfatti e fieri di appartenere alla nostra scuola al punto da voler condividere pubblicamente, numerosi, la propria esperienza sul sito www.centro-europeo-formazione.it». Robiglio nel dare ufficialmente il benvenuto al 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, sennò non vai da nessuna parte"».

In autunno è previsto un evento in cui lo chef Cannavacciuolo presenterà pubblicamente il progetto nell'idea che «la prima cosa che deve fare un cuoco è trovare la propria strada».

Condividi questo post



EDITORIALI

PIATTI IN COPYRIGHT

Caro Maestro, non mi dire che ci credi. Non dirmi che credi davvero di poter tutelare una ricetta con un marchio, un brevetto, un diritto d'autore quando, nel Tuo "Codice Marchesi", Tu stesso...



LA CULTURA DEL BENESSERE

CARNI CONSERVATE, TUMORI ED EDUCAZIONE AL CIBO

Voglio proporvi una riflessione su come, il più delle volte, quello che sentiamo dire (anche da fonti autorevoli) rappresenti la punta di un iceberg, che poi, addirittura, ci può mettere sulla cattiva strada,...



ALESSANDRO MAGNUM

SUPERTUSCANS, LA SAGA DEI GRANDI VINI NOBILI TOSCANI

Siamo negli anni '80 e il mondo si alza in piedi per applaudire un capolavoro assoluto, un vino italiano di cui da diversi anni si sente parlare ma quasi mai, soprattutto nelle versioni...



LA SCELTA VEGANA

LE ALTERNATIVE ALLA CARNE: SEITAN, MOPUR E MUSCOLO DI GRANO

Dicembre è un mese speciale per me, perché celebri sei anni dal momento in cui ho deciso di diventare vegan. Sei anni da