

Cannavacciuolo testimonial del primo corso e-learning per cuochi professionisti



«Pure tu vuoi fare lo chef?».

Antonino Cannavacciuolo, protagonista di Cucine da incubo e prossimo nuovo giudice di MasterChef, cercherà di rispondere a questa domanda, anche titolo del suo ultimo libro, facendo da **testimonial** del progetto innovativo **Chef fuoriclasse** del **Centro Europeo di Formazione**.

Il **CEF-Centro Europeo di Formazione** è una società editrice leader nel panorama innovativo della **formazione professionale a distanza (FAD)** che utilizza metodi di apprendimento online grazie alle tecnologie multimediali e all'approccio

social. Grazie all'appoggio scientifico di **Renaia, la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri**, 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.

Il corso di cuoco "**Chef fuoriclasse**" punta all'eccellenza professionale e a un percorso formativo atipico 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 a qualunque età e anche senza il percorso scolastico tradizionale.

Agli aspiranti cuochi che chiedono informazioni sul percorso di studio da seguire, lo Chef risponde nel suo libro che «*una scuola è utile quando hai dei professori validi, altrimenti, forse, perdi tempo*». Nel nuovo corso editoriale con metodo FAD, il Centro Europeo di Formazione «*si propone come 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*» spiega l'amministratore delegato **Guido Galimberti**. Si tratta infatti 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 ancora di 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.

Per informazioni: info@corsicef.it oppure visitate il sito internet: www.corsicef.it.



News dal Network Degusta

- » News dal mondo del vino...
- » **Dalla cucina e dalla gastronomia...**
- » Dal turismo enogastronomico...
- » Mostre ed eventi...

Submit

Vinix Social Network

Maremma Toscana Sangiovese Amaranto

Podere San Cristoforo, Gavorrano, Italia
 Disclaimer: questo vino è in vendita su #vgm di cui sono uno degli umili mantengoli, tienine conto nel leggere ...

Surliè

Azienda Agricola Mirco Mariotti, Consandolo, Italia E' quasi Natale e quindi è giusto iniziare a prepararsi con qualche cosa di buono. L'occasione mi ...

Osteria Sali & Tabacchi

Piazza S. Rocco, 3 23826, Mandello del Lario, LC Italia tel: 0341 733715 / fax: Giovedì 17 dicembre ho avuto il piacere di andare a cena ...

Filo diretto con Degusta

- » Scrivi al direttore
- » Invia una ricetta
- » Segnala un prodotto
- » Chefbook

Like Share 3 G+1 0

Tweet

Submit

Condividi con i tuoi amici!

in Share

Pin it 1