

PROFESSIONISTI

Cannavacciuolo testimonial primo corso e-learning per chef

24/07/2015 11:17

[Consiglia](#) [Condividi](#) [Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.](#)

G+1 0

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#) [f](#) [t](#) [OK NO](#) [G](#) 0


Roma, 24 lug. (Labitalia) - 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. 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', sottolinea: "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, senno 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".



In primo piano Più lette della settimana

Sassari, arrestato un giovane dopo aver rapinato la sua ex

Alivesi: "L'Annus Horribilis della Giunta Sanna"

Acqua, dal primo gennaio nuove regole sulle tariffe

Un nuovo cda per l'Atp Sassari

La Giunta approva la Finanziaria 2016

Dinamo, parte la campagna abbonamenti per l'Eurocup

Capodanno: i sardi scelgono l'agriturismo per il cenone

Castelsardo si prepara per un'incredibile notte di Capodanno

Ubriaco e violento, 54enne arrestato dai Carabinieri

Donne impresa: sono 5064 le artigiane coraggiose della Sardegna

La Asl attiva gli ambulatori infermieristici

PUBBLICITÀ



Prenotazione Hotel

Room And Breakfast è un motore di comparazione hotel nato a Sassari. Scopri gli hotel in offerta in tutto il mondo.



Autonoleggio Low Cost

Trova con noi il miglior prezzo per il tuo noleggio auto economico. Oltre 6.500 uffici in 143 paesi in tutto il mondo!



Crea sito web GRATIS

Il sito più veloce del Web! Todosmart è semplice e veloce, senza sorprese. E-commerce, mobile e social. È realmente gratis!



Noleggio lungo termine

Le migliori offerte per il noleggio lungo termine, per aziende e professionisti. Auto, veicoli commerciali e veicoli ecologici.