

Speciali / Lavoro

Cannavacciuolo testimonial primo corso e-learning per chef

[Scegli Tu!](#) [Corsi](#) [E learning](#) [Cucina chef](#) [Formazione](#)

 Categoria principale: [Speciali](#) Categoria: [Lavoro](#) Pubblicato: Venerdì, 24 Luglio 2015 10:17 Scritto da Redazione

[Stampa](#) [Email](#)


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 e' 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 e' societa' 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 piu' seguito, Cannavacciuolo lancia cosi' una nuova sfida: diventare cuochi professionisti si puo' anche a una certa eta' 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 e' 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 modalita' 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: e' 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 piu' l'esperienza dell'apprendimento con un progetto di e-learning e social learning. Il corso per 'Cuoco professionista' prevede sedici volumi-unita' 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 e' oggi all'interno del Gruppo Ebanco 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 piu' 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, e' previsto un evento in cui lo chef Cannavacciuolo presentera' pubblicamente il progetto nell'idea che "la prima cosa che deve fare un cuoco e' trovare la propria strada".

(Adnkronos)

Padovanews Quotidi...
6347 "Mi piace"

[Mi piace questa Pagina](#) [Condividi](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Link sponsorizzati

DHgate.com is the world's leading B2B online trading marketplace.

Sposamore - Abiti da sposa e abiti da cerimonia vendita on line

©2015 [IlMeteo.it](#) - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Padova					
Previsione	T min	T max	Vento	Probabilità di Precipitazioni	
Martedì 29	-1	7	WSW 5 km/h	17%	
Mercoledì 30	0	7	NE 20 km/h	10%	
Giovedì 31	-4	3	NNE 5 km/h	23%	
Venerdì 1	1	5	assente	28%	
Sabato 2	-1	5	N 4 km/h	31%	
Domenica 3	2	7	NW 6 km/h	26%	

TRASLOCHI365.it
 IL PORTALE LEADER PER I TRASLOCHI

Impara l'inglese

Impara il tedesco

Impara lo spagnolo

Impara il portoghese

Impara il