

CHI SIAMO

Nata a Brescia nel 1997, CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti) è un centro di formazione all'avanguardia in cui gli allievi – sia giovani che professionisti della ristorazione già affermati - hanno a disposizione nozioni, insegnamenti e tecnologia per conciliare la conoscenza con la pratica.

CAST Alimenti è l'unica scuola in Italia ad offrire **corsi specifici di Alta Formazione e Specializzazione per tutti i mestieri del gusto** (cuoco, pasticciere, pasticciere da ristorazione e d'albergo, panificatore, gelatiere, pastaio gastronomo, cioccolatiere, pizzaiolo e caffettiere/barman), **in aula-laboratorio dotate di tecnologie e strumentazioni innovative.**

Scuola in cui si pratica e si insegna l'eccellenza, anche grazie ad un **ricco corpo docenti** composto da professionisti, chef e Maestri considerati tra i migliori del settore, CAST Alimenti vanta il maggior numero di titoli mondiali al mondo nelle discipline gastronomiche – venti ad oggi – ed è considerata uno **spazio d'elezione per la ricerca e lo sviluppo del Made in Italy**, sempre al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

Per questi e molti altri motivi, CAST Alimenti rappresenta un **canale d'accesso privilegiato al mondo del lavoro** per molti suoi studenti.

Direttore operativo, fondatore e Presidente della scuola è **Vittorio Santoro**.

Il "maestro dei maestri" **Iginio Massari**, è anch'egli fondatore e Presidente onorario.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179**
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



L'OFFERTA FORMATIVA DI CAST ALIMENTI

Dal 1997, l'offerta formativa di CAST Alimenti è stata modificata e ampliata.

Dalla prima necessità di formare/aggiornare per lo più i professionisti, attraverso corsi tematici di breve durata, si è passati alla consapevolezza di voler formare, tramite veri e propri percorsi strutturati, gli studenti che vogliono intraprendere il mestiere, offrendo loro una solida base teorica e pratica.

Volontà di CAST Alimenti - che oggi è diventata caratteristica peculiare della scuola - è stata, inoltre, quella di abbracciare gradualmente tutti i mestieri del gusto, proponendo corsi di **pasticceria, cucina, panificazione, gelateria** e successivamente di **pizzeria, bar-caffetteria, cioccolateria e pasta**, fino ad arrivare al recentissimo corso di Alta Formazione, unico in Italia, nella disciplina della **pasticceria da ristorazione e d'albergo**.

Il numero stesso dei corsi è aumentato, così come la loro durata: si è passati da corsi di poche settimane a corsi della durata complessiva di 8 mesi, tra formazione in aula e formazione in tirocinio.

Il doppio filone della formazione continua per professionisti e della formazione per principianti è sempre rimasto un caposaldo in CAST Alimenti. Nel 2019 l'offerta complessiva è stata di 104 proposte tematiche e 31 edizioni di corsi per l'apprendimento del mestiere (* i dati non sono stati aggiornati, perché nel 2020-21 molti corsi sono stati cancellati a causa del Covid-19).

Alta Formazione

Ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro e a chi desidera intraprendere una nuova professione, CAST Alimenti propone **percorsi medio-lunghi in grado di formare figure professionali complete dal punto di vista tecnico, creativo, organizzativo e di gestione aziendale**.

A completamento del corso sono previsti tirocini personalizzati in ristoranti, pasticcerie, panifici e strutture alberghiere convenzionate.

I tre corsi di Alta Formazione più lunghi e strutturati all'interno della proposta formativa di CAST sono quelli per Pasticcere, Pasticcere da ristorazione e d'albergo e Cuoco. I primi due hanno una durata di 16 settimane in aula, cui si aggiungono altrettante di tirocinio, mentre l'Alta Formazione Cuoco prevede 16 settimane in aula e nella Cucina Centrale Didattica e 16 di tirocinio.

Tutti i percorsi di Alta Formazione seguono un preciso metodo, denominato **"Metodo CAST"**, che si basa su alcuni principi fondamentali quali: la pratica continua, il numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente, i laboratori con postazioni di lavoro singole, a coppia o di gruppo, le simulazioni di situazioni lavorative per le diverse tipologie di servizio, il materiale multimediale e l'accesso alla web app MyCAST, le uscite didattiche e le lezioni con visiting chef e pastry chef stellati.

Specializzazione

A tutti quei professionisti che desiderano aggiornarsi e sviluppare nuove idee e format ristorativi, oltre ad essere sempre propositivi nel proprio settore, CAST Alimenti propone **percorsi specialistici di breve durata** (da 1 a 3 giorni), con l'obiettivo di fornire agli operatori del food strumenti concreti e facilmente applicabili nell'attività quotidiana.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



COSA CI DISTINGUE

- 1) **Il corpo docenti** di CAST Alimenti è composto da affermati professionisti del food e da grandi maestri, sempre aggiornati sulle nuove tendenze di un mercato in continua evoluzione.
- 2) CAST Alimenti favorisce l'**incontro e lo scambio continuo** di informazioni tra gli studenti e i docenti/professionisti.
- 3) Sede di allenamenti, **training center per le competizioni nazionali e internazionali** di diversi mestieri gastronomici, CAST Alimenti è "la palestra dei campioni" con un palmares di 20 titoli mondiali: ciò si traduce in continua innovazione di tecniche e prodotti.
- 4) La scuola è dotata di **aule/laboratorio con attrezzature e tecnologie sempre all'avanguardia**, grazie alla partnership con le più importanti aziende agroalimentari e tech-food, ed è luogo di confronto tra professionisti e imprese.
- 5) CAST Alimenti offre l'**accompagnamento professionale** dalle basi alla formazione personalizzata, fino all'apertura di una propria attività, con aggiornamento continuo delle competenze.
- 6) CAST Alimenti partecipa alle più importanti **fiere ed eventi** del settore pasticceria e ristorazione, grazie anche alla presenza nella sua compagine societaria di IEG - Italian Exhibition Group -, player fieristico internazionale.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it

castimpresa.it



I NUMERI DI CAST ALIMENTI

- 4000+ mq dedicati alla formazione e all'ospitalità
- 6.000 tra giovani studenti e professionisti che ogni anno frequentano la scuola
- 8 aule laboratorio
- 2 aule teoria
- 1 Sala Conferenze
- 1 Aula Magna per incontri tecnici e teorici
- 1 laboratorio R&D
- 1 Cucina Centrale Didattica e di servizio
- 1 ristorante panoramico
- 5 piani per l'ospitalità
- 21 titoli mondiali, CAST la scuola dei Campioni
- 90+ aziende partner
- 450+ strutture in Italia che ospitano gli allievi in tirocinio
- 500.000 visualizzazioni di pagina all'anno
- 67.000 fan su Facebook
- 42.000 follower su Instagram
- 12.000 iscritti su youtube
- 10.000 utenti linkedin
- 33.000 iscritti alla newsletter



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.
via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it
castimpresa.it



PROGETTI INTERNAZIONALI

Motivata da sempre nel sostenere il Made in Italy, e rafforzata dall'interesse e dall'attrazione che tutto il mondo dimostra per l'Italian lifestyle in generale, e soprattutto per il cibo italiano, CAST Alimenti sviluppa da anni un'**attività di internazionalizzazione del suo metodo formativo**, per adeguare l'offerta gastronomica e la professionalità degli operatori dei mestieri del gusto alle richieste del mercato internazionale. Si tratta, in concreto, di **progetti didattici di lungo periodo che offrono a studenti stranieri una "food experience" tipicamente italiana**, realizzata attraverso attività d'aula, laboratori tecnico-pratici, oltre che conoscenza diretta dei territori e delle aziende in cui nasce il meglio del Made in Italy gastronomico.

Questo impegno ha portato la scuola a siglare diversi **accordi di collaborazione con prestigiose Culinary Academy in tutto il mondo**. Ne ricordiamo alcune:

- **AIMS Institutes Peenya, Bangalore (India)**: uno dei college più prestigiosi in India che offre corsi di laurea e master in diverse discipline, comprese le arti culinarie;
- **ICCA (The International Centre for Culinary Arts), Dubai (Emirati Arabi Uniti)**: uno dei 10 più prestigiosi istituti culinari del mondo;
- **Fanshawe College, Ontario (Canada)**: con i suoi 4 campus, è uno dei college più grandi dello stato dell'Ontario e offre più di 200 programmi in discipline diverse;
- **The Culinary Institute of America (CIA), New York (USA)**: è una delle più importanti Accademie Culinarie degli USA, specializzata nella formazione in arti culinarie, panetteria e pasticceria;
- **Johnson & Wales University (JWU), Providence Rhode Island (USA)**: è una prestigiosa università privata che ha formato alcuni dei più famosi chef al mondo;
- **Monroe College of Hospitality Management and Culinary Arts, New York (USA)**: è la scuola americana che offre la più ampia varietà di corsi nel settore ristorativo e dell'ospitalità.

Queste ed altre iniziative fanno parte di una più ampia "strategia di promozione internazionale del Made in Italy" su cui CAST Alimenti sta investendo in maniera concreta già da anni. L'intento è portare la cucina italiana all'estero, ma anche dialogare con altre tradizioni enogastronomiche, favorendo scambi internazionali di studenti e corpo insegnante.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179**
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it

castimpresa.it



IL PROGETTO “INTERNATIONAL PATHWAY” PER L’INTERNAZIONALIZZAZIONE DI CAST ALIMENTI

“International Pathway” è l'**esclusivo progetto di CAST Alimenti che permette agli allievi già diplomati di svolgere attività di master all'interno di strutture di altissimo livello all'estero.** Un'occasione unica riservata agli allievi dei corsi di Alta Formazione Cuoco e Alta Formazione Pasticcere da Ristorazione e d'Albergo di CAST Alimenti.

Mission del progetto: dare l'opportunità a Chef e Pastry Chef di sviluppare le loro competenze in un confronto di esperienze internazionali e diventare i **nuovi ambasciatori di una cucina italiana globale**, valorizzando l'Italian food-style nel mercato del lavoro internazionale. Il progetto gode del fondamentale supporto di autorevoli realtà che operano nell'ambito dell'internazionalizzazione e dell'interscambio di esperienze professionali tra nazioni: **“City & Guilds”** e **“British Council”** (Partner accademici internazionali), **HTMi** – Istruzione Superiore Ospitalità Internazionale a Soerenberg – Cantone Lucerna (Svizzera) e **“LPM Restaurant & Bar”**.

Il progetto è stato reso possibile in quanto il programma didattico del corso di Alta Formazione Cuoco di CAST, che ricordiamo si articola in 16 settimane in aula più 16 settimane in tirocinio, è stato riconosciuto da “City & Guilds” come comprensivo di tutti i requisiti e gli standard di qualità previsti dal profilo professionale di uno Chef de Partie (Capo Partita). Gli allievi di CAST possono ottenere quindi la Global Hospitality Certification, la prima Certificazione Globale per il settore alberghiero che riconosce competenze ed esperienze acquisite sul posto di lavoro a fronte di un benchmark globale, e le rende visibili sotto forma di un badge digitale: il Global Hospitality Badge.

Frequentare un corso di Alta Formazione Cuoco o Pasticcere da Ristorazione e d'Albergo in CAST apre, inoltre, una via d'accesso privilegiata per poter frequentare il Bachelor BSc International Culinary Arts della prestigiosa Scuola svizzera HTMi. Al percorso di Alta Formazione Cuoco o Pasticcere da Ristorazione e d'Albergo sono stati riconosciuti infatti crediti equivalenti ai primi 24 mesi (2 anni) del Bachelor, permettendo così agli allievi CAST di iscriversi direttamente al terzo e ultimo anno così strutturato: 6 mesi a scuola + 5/6 mesi di stage retribuito. Gli altri requisiti necessari per potersi iscrivere all'ultimo anno del Bachelor dopo aver frequentato un corso di Alta Formazione in CAST sono: essere cittadino della Comunità europea (condizione che permette di avere anche una borsa di studio), avere una certificazione di conoscenza della lingua inglese, corrispondente al livello B2 (Intermediate) o IELTS 5.5. Ecco perché CAST, in collaborazione con il British Council, Ente ufficiale britannico che dal 1934 opera per la promozione delle relazioni culturali nel mondo dell'istruzione, offre agli allievi di tutti i corsi di Alta Formazione l'opportunità di frequentare due differenti corsi online: General English oppure Corso di preparazione IELTS 30 ore. I livelli dei corsi British Council corrispondono a quelli delineati all'interno del Quadro Comune Europeo delle lingue. In questo modo gli attestati rilasciati sono immediatamente riconoscibili da aziende e università su scala internazionale.

Ulteriore, importante opportunità di fare esperienza qualificata all'estero è quella che CAST ha messo a punto con il proprio job partner LPM, catena di ristoranti fine dining che offre agli studenti, provenienti dalle migliori scuole internazionali, l'opportunità di assumere un ruolo manageriale attraverso un percorso di Management Training per crescere professionalmente con loro. I diplomati di CAST possono accedere al training, che ha una durata di 18 mesi, con inquadramento professionale nella posizione di Culinary Management Trainee.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179**
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



CAST IMPRESA

CAST Impresa, **ramo d'azienda di CAST Alimenti nato nel 2018**, fornisce alle imprese dell'ospitalità e della ristorazione, alle aziende di produzione di tutta la filiera agro-alimentare e alla GDO, un ampio ventaglio di servizi quali: **attività di formazione personalizzata** per il personale, **consulenza tecnico-specialistica** per lo studio e lo sviluppo di nuovi prodotti o nuovi format di vendita, fino alla riorganizzazione dei processi produttivi.

CAST Impresa, in sinergia con CAST Alimenti offre servizi di:

Scuola d'impresa: corsi di organizzazione e gestione aziendale per gli imprenditori che vogliono essere sempre aggiornati su tematiche quali

- Controllo dei costi
- Management e organizzazione della produzione
- Calcolo del food cost
- Ideazione del business plan e piani di fattibilità per start-up
- Marketing strategico
- Web e social media Marketing
- Normative e regolamenti in materia alimentare

Formazione su misura: progetti personalizzati sulla base degli specifici obiettivi dell'azienda cliente. Tutti i temi già presenti nel catalogo dei corsi di CAST Alimenti possono essere erogati anche per le esigenze di una singola azienda, calibrando l'intervento su esigenze più specifiche. Quindi:

- Corsi con contenuti tecnico-pratici per il personale dipendente
- Formazione operativa e addestramento per nuove aperture
- Formazione per il personale addetto alla vendita
- Servizio di assessment utile alla valutazione delle competenze tecniche in fase di selezione del personale.

Utilizzo laboratori: la scuola dispone di 10 laboratori altamente attrezzati dove è possibile utilizzare gli spazi per attività di R&D, attività commerciali o altre iniziative aziendali

Consulenza: gli esperti di CAST Impresa si distinguono per la loro approfondita conoscenza del mercato e dei nuovi trend in continua evoluzione, oltre che per competenze tecnico specialistiche di alto profilo. Ciò consente di supportare tutte le aziende che desiderano, per esempio

- innovare o ideare un nuovo prodotto destinato al target consumer o professional
- rinnovare la propria offerta di ristorazione e di produzione alimentare o creare nuovi format d'impresa
- ottimizzare i propri processi aziendali e migliorare gli asset esistenti.

Oltre a questo, CAST Impresa fornisce servizi per:

- realizzazione di panel test per diverse tipologie di prodotti per il mercato consumer/professionale
- analisi comparative su referenze competitor.

Servizi Multimediali: shooting fotografici, still-life, reportage; video ricette; realizzazione di webinar; realizzazione di podcast tematici per la formazione



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



LA FORMAZIONE NELL'HOTELLERIE IN COLLABORAZIONE CON MANGIA'S – GRUPPO AEROVIAGGI S.p.A.

CAST Alimenti ha recentemente siglato un importante accordo di collaborazione con Mangia's, Resort by the Sea - brand di proprietà del Gruppo Aeroviaggi S.p.A. - prima catena alberghiera italiana per room market share di proprietà nella top 10 dei brand di ospitalità in Italia.

Con oltre 1 milione di visitatori all'anno, il Gruppo si rivolge a una clientela nazionale e internazionale con un'offerta di 13 esclusivi resort situati in prestigiose destinazioni balneari in Sicilia e Sardegna, interpretando l'eccellenza dell'ospitalità Made in Italy.

La collaborazione con CAST Alimenti prevede la formazione e aggiornamento professionale del personale Mangia's con focus in ambito enogastronomico e mira anche alla creazione della futura **Accademia dell'Ospitalità**, innovativa struttura di formazione nel campo dell'hotellerie, presso una delle strutture siciliane del Gruppo.

La formazione, attualmente in corso, vede coinvolti dipendenti Mangia's tra chef, addetti alle cucine, personale di sala, maitre, addetti al banqueting per oltre 400 nuove risorse.

Il training è condotto da CAST Alimenti presso Torre del Barone Resort, struttura fiore all'occhiello della collection Mangia's e rientra nell'ambito delle attività della Mangia's Academy, accademia di alta formazione del Gruppo Aeroviaggi che punta all'**aggiornamento costante delle competenze, secondo gli ultimi trend del comparto**.

La formazione consiste in moduli specifici su temi enogastronomici (breakfast, beach lunch/light lunch, banqueting per meeting ed eventi, dinner restaurant), organizzazione del lavoro eco-sostenibile, ottimizzazione dei processi di produzione e adeguamento degli strumenti in uso nei resort del Gruppo. Tra i corsi, di particolare valore formativo il training di 30 ore dedicato al servizio di sala rivolto ad una selezione di maître del Gruppo sull'allestimento dei buffet, servizio alla carta ed eventi speciali.

Il training prevede due fasi: la formazione di un gruppo di chef e maître Mangia's e, a seguire, un training dedicato al personale stagionale del Gruppo che consisterà in 3 settimane in aula con tirocinio finale.

Nell'ambito della collaborazione, altrettanto significativo l'obiettivo di creare l'innovativa Accademia dell'Ospitalità che sarà operativa dal 2023 sotto il coordinamento didattico e formativo di CAST Alimenti e si affiancherà all'attività svolta dalla Mangia's Academy.

La nuova struttura avrà la sua sede in Sicilia presso il Mangia's Torre del Barone Resort e prevederà un'attività di formazione continuativa per il personale Mangia's ed esterna rivolta al pubblico per promuovere una "cultura globale" dell'hospitality.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it

castimpresa.it



LA TORRE GREEN PER L'OSPITALITA'

Progettata secondo i più moderni principi di bio-edilizia, la nuova Torre Green è un **polo di servizi, complementare e sinergico** alla vecchia sede, **che ottimizza globalmente la ricettività e l'offerta formativa di CAST Alimenti.**

Con i suoi 7 piani per più di 4000 mq. complessivi, la Torre comprende: alloggi per chi frequenta i corsi (**42 camere**), 10 aule/laboratorio, 2 aule per lezioni teoriche, un'aula magna e una per le conferenze, un laboratorio R&D, una cucina formativa e di servizio e un ristorante panoramico con area eventi.

L'edificio è dotato di sistemi all'avanguardia per il riciclo dell'aria, il risparmio e la produzione di energia, il riscaldamento/raffrescamento e di pannelli solari. Rispondendo alle normative più severe in fatto di sostenibilità, simboleggia l'attenzione di CAST per l'ambiente, dando valore ulteriore ad alcune scelte, anche didattiche, parte integrante del suo pensiero sostenibile

**C.A.S.T. Alimenti S.r.l.**via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY**t** (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179**Registro Imprese**
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.**castalimenti.it****castimpresa.it**

LA CUCINA CENTRALE DIDATTICA

La Cucina Centrale Didattica, **unica nel suo genere in Italia**, è una struttura progettata con un lay-out originale e innovativo, dotata delle più moderne ed evolute attrezzature e tecnologie di cucina presenti sul mercato, **grazie alla partnership con aziende leader per ricerca e produzione nel tech-food**: dal ricevimento merci e stoccaggio materie prime fresche, all'area preparazioni di ortaggi, carni e pesci, con spazi appositi di lavaggio e sanificazione, a quella delle cotture per grandi produzioni, compresa naturalmente la necessità di abbattimento rapido delle temperature e conservazione, fino ad arrivare alla zona per la preparazione di pasti per diete speciali e alle zone di cottura, assemblaggio e finitura.

La Cucina Centrale Didattica è stata **progettata e realizzata per consentire all'allievo di cimentarsi con diverse tipologie di servizio ristorativo**: fine dining, cucina espressa, per grandi numeri, per produzione esclusiva di pasti per intolleranze, colazioni salate in front cooking, lunch buffet nelle postazioni live e così via. Questa diversificazione delle attività ha contribuito a creare il lay-out e a farne un ambiente molto versatile, caratterizzato da soluzioni modulari ed esclusive nel suo genere. La modalità pratica tipica della didattica "Made in CAST", qui si esprime al massimo livello: gli allievi imparano lavorando e mettendosi a confronto sia tra di loro, che con il "cliente" che dovranno soddisfare.

Nella nuova Cucina Centrale Didattica l'allievo, sotto la guida dei docenti, vive l'esperienza di operare come in una vera e propria brigata di cucina, in un contesto lavorativo del tutto simile alla cucina di un ristorante, mettendosi in gioco in prima persona per la produzione dei servizi.

La Cucina Centrale Didattica è il luogo ideale per istruire gli allievi alla sensibilità eco-ambientale. Qui, infatti, viene insegnato a recuperare con attenzione gli scarti: tutto ciò che è edibile viene recuperato e se possibile utilizzato in altre preparazioni; ad esempio, con le lisce dei pesci e le ossa di carne vengono fatti i fondi e i brodi, con le bucce delle verdure, sbianchite e liofilizzate, si insaporiscono le pietanze. Molta attenzione viene anche prestata ad evitare lo spreco energetico, grazie alle tecnologie innovative delle attrezzature impiegate nella Cucina Centrale Didattica. Infine, tutti i prodotti che avanzano, o sono in surplus, vengono consegnati alla Caritas di Brescia.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179**
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



CAST ALIMENTI FESTEGGIA IL TRAGUARDO DEI 25 ANNI DI ATTIVITÀ

Il 2022 è un anno importante per CAST Alimenti: la scuola taglia infatti il traguardo dei 25 anni di attività. Un percorso nato dall'entusiasmo dei due soci fondatori, Vittorio Santoro e Iginio Massari: una vera e propria sfida formativa, unica in Italia per obiettivi ed ambizioni, concretizzata in un'evoluzione che ha portato CAST a posizionarsi, per autorevolezza e offerta, come la scuola di riferimento principale per quanto riguarda la formazione e l'aggiornamento professionale dei mestieri del food ai più alti livelli. 25 anni di successi che non significano però tutto "rose e fiori", anzi. C'è voluta infatti tanta tenacia e scelte anche coraggiose per mantenere la scuola sempre fortemente propositiva e superare fasi complesse come le crisi economiche globali e una pandemia non ancora superata. Di tutto questo abbiamo parlato con il Direttore Vittorio Santoro, in un dialogo che può essere considerato una testimonianza, quasi un bilancio, in occasione dell'avvio di questo importante 2022: tra passato, presente e futuro.

Come nasce l'idea di CAST Alimenti come scuola e quali le prospettive che voi fondatori vi eravate posti?

Negli anni Novanta, per quanto riguarda la formazione nel settore gastronomico, lo scenario era di questo tipo: per diventare cuoco c'erano gli Istituti Alberghieri; altri mestieri, come il pasticciere e il panificatore, si imparavano soltanto andando "a bottega", vista come alternativa alla scuola. Mancavano, quindi, sia un insieme ordinato di nozioni che potessero rappresentare la base del mestiere, sia l'organizzazione di quei fondamenti da cui tutti potessero partire. C'era, dunque, bisogno di formazione e dignità professionale di carattere più moderno e orientata all'eccellenza. Iginio Massari (allora presidente AMPI) decise che non si poteva aspettare oltre: nel 1997 io e Iginio parlammo della nostra idea ad alcuni possibili partner, raccogliendo subito il consenso. Insieme alle aziende "Arte Bianca" e "Pavoni" fondammo CAST Alimenti con il preciso e dichiarato scopo di sostenere i mestieri gastronomici con una formazione di qualità. Formazione concreta, pragmatica, subito applicabile nell'attività lavorativa, e allo stesso tempo capace di aggiungere "cultura del gusto", invogliando a incentivare la creatività, quindi ponendo in sinergia tradizione e innovazione.

Fin da subito, il valore unico del progetto ha attirato grandi maestri. Alcuni nomi: Achille Zoia, Pierpaolo Magni, Luigi Biasetto, Francisco Torreblanca; Eliseo Tonti per il cioccolato e Piergiorgio Giorilli per la panificazione; per la cucina, Claudio Sadler, Vittorio Fusari, Carlo Cracco, Chicco Cerea, Davide Oldani, Sergio Mei, Enrico Derflinger, Nadia Santini, Ezio Santin. Con il passare del tempo, ai grandi maestri se ne sono affiancati di nuovi, tra cui campioni del mondo come Emmanuele Forcone, Davide Comaschi, Luigi Bruno D'Angelis, Francesco Boccia, Fabrizio Donatone, tutti giovani professionisti che si sono formati in CAST Alimenti.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179**
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



CAST ALIMENTI FESTEGGIA IL TRAGUARDO DEI 25 ANNI DI ATTIVITA'

In che modo la scuola, nel corso di questi 25 anni, è riuscita ad adeguarsi ad uno scenario professionale e di mercato caratterizzato da significative evoluzioni, da ogni punto di vista: tecnico, organizzativo, di marketing?

La nostra risposta a questi fondamentali cambiamenti si è concretizzata in due capisaldi fra loro direttamente collegati: da un lato sviluppare la nostra struttura e quindi l'offerta formativa; dall'altro saper recepire, interpretare e tradurre lo sviluppo della cultura del gusto e quindi le aspettative non solo dei professionisti, ma anche di un mercato, dalla ristorazione, alla pasticceria, all'arte bianca in generale, in costante cambiamento. Spesso è stato il pubblico finale, i nostri allievi a farci prendere decisioni importanti!

Il mercato del fuori casa evolve in fretta, di pari passo deve andare l'aggiornamento delle competenze di nuove figure professionali. La sfida per le scuole come la nostra è di rispondere alle richieste del mercato e addirittura cercare d'anticiparle. Guardare bene anche alla sociologia dei consumi alimentari è stato uno dei plus più importanti dell'identità e del successo della nostra scuola. Su questi due percorsi collegati si è basata anche la nostra evoluzione.

Dal 1997, l'offerta formativa di CAST Alimenti è stata modificata e ampliata. Dalla prima necessità di formare/aggiornare per lo più i professionisti, attraverso corsi tematici di breve durata, si è passati alla consapevolezza di voler formare, tramite veri e propri percorsi strutturati, gli studenti che vogliono intraprendere il mestiere, offrendo loro una solida base teorica e pratica. Volontà di CAST Alimenti, che oggi è diventata caratteristica peculiare della scuola, è stata, inoltre, quella di abbracciare gradualmente tutti i mestieri del gusto, proponendo corsi di pasticceria, cucina, panificazione, gelateria e successivamente di pizzeria, bar-caffetteria, cioccolateria e pasta, fino ad arrivare al recentissimo corso di Alta Formazione, unico in Italia, nella disciplina della pasticceria da ristorazione e d'albergo. Il numero stesso dei corsi è aumentato, così come la loro durata: si è passati da corsi di poche settimane a corsi della durata complessiva di quasi un anno, tra formazione in aula e formazione in tirocinio. Parallelamente, in questi oltre vent'anni, gli spazi di CAST Alimenti sono sempre stati ampliati e migliorati. I laboratori per le singole specialità, oggi, sono dotati delle attrezzature e delle tecnologie più evolute, grazie alla collaborazione con primarie aziende agroalimentari e del tech-food.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



CAST ALIMENTI FESTEGGIA IL TRAGUARDO DEI 25 ANNI DI ATTIVITÀ

Sulla base di questi cambiamenti, come è cambiato anche il modo di insegnare, il dialogo con gli allievi?

Nel nostro mestiere (io stesso sono orgogliosamente un pasticciere), la formazione è sempre stata, e oggi ancora di più, fondamentale. E deve essere pratica, concreta e, lo ribadisco, al passo con i tempi. E' inutile e spesso anche pericoloso "cullarsi sugli allori" e dire "tanto io queste cose le conosco". E' impossibile, perché nel nostro mestiere le trasformazioni sono veloci e poliedriche, l'innovazione riguarda tanto le materie prime come le tecnologie professionali, oltre naturalmente ai cambiamenti di mercato di cui abbiamo già accennato. Quindi, oltre al sapere e al saper fare, in CAST trasferiamo agli allievi e anche ai professionisti già formati, il Know-how sulle tecniche e tecnologie più all'avanguardia, oltre alle nozioni su come fare impresa con visione da imprenditore, e quindi tutta la parte legata alle conoscenze di gestione di un'azienda, grande o piccola che sia, commerciale o artigiana. A questo si aggiunge la capacità, anche umana, dei docenti di accendere la passione e il talento che l'allievo, o già professionista, ha e che deve essere solo alimentata con l'esempio.

Che ruolo rivestono le aziende partner in questo costante aggiornamento e traduzione delle novità in contenuti formativi?

Fondamentale. Il nostro grande "valore aggiunto", che ci è riconosciuto da tutti, sono proprio i rapporti di forte e consolidata collaborazione con aziende e realtà del settore. E' un patrimonio di conoscenze ed esperienze straordinario, sempre in crescita, che grazie all'attualità delle innovazioni, ci permette di offrire ai nostri allievi qualcosa di unico e non replicabile da altri. Nel corso di 25 anni il numero dei partner di CAST è costantemente aumentato e rappresenta il nostro patrimonio più prezioso, insieme alla qualità dei docenti. Consapevoli di tutto ciò, fin dall'inizio del nostro percorso abbiamo deciso che avremmo dedicato una consistente parte del nostro impegno nell'ampliare il panel dei partner, creando con loro anche dei veri e propri percorsi formativi dedicati a partire dai corsi di specializzazione.

Sempre su queste premesse si basa anche l'attività di CAST Impresa, ramo d'azienda nato nel 2018, che fornisce alle imprese dell'ospitalità e della ristorazione, alle aziende di produzione di tutta la filiera agro-alimentare e alla GDO, un ampio ventaglio di servizi quali: attività di formazione personalizzata per il personale, consulenza tecnico-specialistica per lo studio e lo sviluppo di nuovi prodotti o nuovi format di vendita, fino alla riorganizzazione dei processi produttivi.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



CAST ALIMENTI FESTEGGIA IL TRAGUARDO DEI 25 ANNI DI ATTIVITÀ

25 anni di attività sono un percorso lungo con condizioni generali anche di grande difficoltà. Quali sono stati i momenti più complessi nella vita della scuola e come li avete superati?

In questi 25 anni abbiamo trascorso molti momenti esaltanti ed anche alcuni di preoccupazione, non ci sono dubbi. Le crisi economiche globali prima di tutto, almeno due di carattere mondiale, che hanno inciso sia sui consumi che sulle prospettive imprenditoriali, anche del mondo della ristorazione e dell'Ho.Re.Ca. Crisi che hanno creato tensioni e dubbi a molti giovani in fase di avvio della loro attività ed anche alle imprese già attive, ad esempio con problemi di liquidità e di freno agli investimenti per il loro sviluppo. A tutto questo abbiamo risposto con ciò che sappiamo fare meglio: rendere più chiaro lo scenario con consigli e indicazioni e dare opportunità concrete di crescita professionale e imprenditoriale agli allievi e ai professionisti che si sono rivolti a noi. Le scuole hanno l'obbligo di essere sempre propositive per aiutare a crescere talenti anche in momenti di difficoltà socio-economiche. Anzi, forse ancora di più in tali momenti. Il mercato del lavoro, in Italia e all'estero, richiede figure professionali nel food sempre più preparate e specializzate. Il ruolo della scuola è di fare semplicemente il proprio mestiere al meglio possibile; elevare professionalità e aiutare a rendere consapevoli i professionisti del loro ruolo nella società, anche nelle difficoltà dei mercati.

Poi, naturalmente, c'è stato e c'è ancora il Covid. L'impatto della pandemia sulla nostra scuola è stato inizialmente, nel 2020, veramente forte. I mesi di chiusura ci hanno costretto ad annullare o interrompere corsi attivi o già programmati. Per diversi mesi il clima di incertezza ha, di fatto, rallentato considerevolmente le nuove iscrizioni. La situazione più problematica l'hanno dovuta affrontare i nostri studenti che provenendo da tutta Italia e anche dall'estero si erano organizzati per il trasferimento di lungo periodo, alcuni anche lasciando un precedente lavoro. La didattica a distanza, nel nostro campo, può solo coprire alcune necessità, ma non può certo sostituire i corsi in presenza. Durante il 2021 la situazione è andata progressivamente migliorando, anche se non siamo tornati alle condizioni favorevoli di pre-Covid. Tengo comunque a sottolineare che, anche da questo punto di vista, non siamo mai restati fermi. Abbiamo profuso il massimo impegno per essere in ogni caso propositivi.

Quali sono stati gli investimenti più importanti che costituiscono un ponte tra passato, presente e futuro per CAST?

Sviluppi didattici, certamente, ma anche strutturali. Questo ha portato al completamento dei lavori di ampliamento della nostra sede con la costruzione della "Torre", polo di servizi complementare e sinergico alla vecchia sede, che ottimizza globalmente la ricettività e l'offerta formativa della nostra scuola, mentre due nuovi grandi laboratori sono nati al posto del vecchio spazio ristorativo ora ospitato nella Torre.

In particolare nel 2021 abbiamo realizzato la Cucina Centrale Didattica, una realtà unica in Italia, progettata per consentire all'allievo di cimentarsi con diverse tipologie di servizio ristorativo (fine dining, cucina espressa, per grandi numeri, per produzione esclusiva di pasti per intolleranze, ecc.). Con il suo lay-out innovativo, la nuova Cucina Centrale Didattica è dotata delle più moderne ed evolute attrezzature e tecnologie di cucina presenti sul mercato, grazie alla partnership con le più importanti aziende del tech-food.

CAST ALIMENTI FESTEGGIA IL TRAGUARDO DEI 25 ANNI DI ATTIVITA'

Dopo 25 anni di lavoro così intenso, c'è qualcosa che riesce ancora ad emozionarla come il primo giorno di apertura della struttura?

Assolutamente sì! Più di una. Ad esempio il raggiungimento di nuovi obiettivi nello sviluppo della nostra internazionalizzazione, che continua con successo in varie parti del mondo nonostante le problematiche legate alla pandemia Covid. Sempre nell'ambito formativo si collocano le aperture di nuove collaborazioni con importanti strutture alberghiere.

Altrettanto emozionante e gratificante il fatto che la nostra scuola sia "palestra" di allenamento per talenti che poi vincono i più prestigiosi concorsi internazionali; mi basterà citare la vittoria ai Mondiali di Pasticceria 2021. La squadra italiana si è allenata per un lungo periodo in CAST e posso dire con orgoglio che i nostri "campioni" dichiarano essi stessi che una componente fondamentale del loro successo è qui, nella scuola. Sono soddisfazioni che ripagano di ogni sforzo e fatica, tali da far dimenticare anche l'età che avanza. Il tempo non si può fermare, ma vivere al meglio il proprio tempo credo rappresenti una chiave importante nella gestione tanto di una scuola come CAST, come della vita di ogni persona.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it

