

L'ACCORDO La scuola di cucina bresciana e la catena alberghiera

Cast Alimenti e Mangia's: un'alleanza per crescere

Sguardo sulla formazione e obiettivo per il 2023: creare l'«Accademia dell'Ospitalità»

●● La catena alberghiera Mangia's e Cast Alimenti, la scuola di cucina con sede a Brescia, hanno siglato una partnership strategica che prevede la formazione e aggiornamento professionale del personale Mangia's con focus in ambito enogastronomico e mira alla creazione della futura «Accademia dell'Ospitalità», innovativa struttura di formazione nel campo dell'hotellerie.

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 maitre del Gruppo sull'allestimento dei buffet, servizio alla car-



Lo staff di Cast Alimenti insieme a quello di Mangia's

ta ed eventi speciali. L'attività formativa è condotta da un team esperto Cast Alimenti composto da Dario Mariotti (referente generale del progetto), lo chef Angelo Biscotti (per la formazione cucina) e Osvaldo Zucchelli (per le attività didattiche di sala).

L'«Accademia dell'Ospitalità», pietra miliare della partnership, sarà operativa invece dal 2023 sotto il coordinamento didattico e formativo di Cast Alimenti e si affiancherà all'attività svolta dalla Mangia's Academy: «Questo accordo - sottolinea Vittorio Santoro, Direttore e Presidente di Cast Alimenti - testi-

monia della nostra grande attenzione verso le aspettative dell'hotellerie, della nostra capacità di promuovere la professionalità in ambito gastronomico anche in questo settore. Siamo chiaramente molto felici di poter collaborare con un brand così importante e prestigioso come Mangia's, contribuendo in modo attivo alla formazione e all'aggiornamento del suo personale. Opportunità che permettono di rispondere alle nuove sfide di un mercato certamente impegnativo e di un pubblico sempre più esigente rispetto alla propria esperienza di vacanza».

