



LA FORMAZIONE MANAGERIALE COME “VALORE AGGIUNTO” DELLA PROFESSIONE

Per chi opera nel mondo gastronomico ed in particolare per chi ha la responsabilità della propria impresa, il tema della **“gestione manageriale”** sta diventando sempre più significativo. Oggi lavorare bene in cucina o in laboratorio non basta più: si avverte chiaramente l'esigenza di una maggiore capacità di gestione complessiva dell'impresa. Questo vuole dire poter contare su competenze che permettono al professionista, sia esso chef o pastry chef, di aggiungere al bagaglio professionale nozioni utili e concrete per l'ottimizzazione del proprio **“sistema impresa”**, al di là delle dimensioni o del posizionamento del locale. Sono questi i principi sui quali **CAST Alimenti**, la prestigiosa scuola di alta formazione con sede a Brescia, dal **prossimo autunno** darà il via a **due nuovi percorsi didattici dedicati al management** che offrono opportunità di crescita molto interessanti: **Executive Chef** e **Food&Management Restaurant Program**.

“I due corsi, fra loro sinergici, sono fortemente innovativi e si distinguono rispetto ai normali percorsi solo esecutivi - **cidice Dario Mariotti, Business Developer in CAST Alimenti** - in quanto per essere manager della propria attività non conta solo l'esperienza professionale: sono necessari strumenti formativi specifici. Non possono essere sviluppati autonomamente nella propria cucina o laboratorio, ma dove l'impresa si colloca a livello di tipologia d'offerta, configurazione della struttura in termini di persone e strumenti, mercato e target. Le nostre nuove proposte formative rispondono in modo ideale alle richieste di un mercato in costante evoluzione, quello di oggi e ancora più quello di domani, che vedono la capacità di organizzazione dell'impresa con un'importanza che si affianca a quella del “saper fare” se non, addirittura, la può superare. Non si può più aspettare che il mercato spinga al cambiamento, o peggio ancora subirlo, costretti a correre ai ripari per cavalcare le tendenze: bisogna diventare protagonisti del cambiamento”.

“I nostri due nuovi corsi - aggiunge **Giacomo Pini, docente in CAST, CEO di CpStudios e consulente per diverse aziende del settore ristorativo** - sono molto concreti e professionalizzanti, nel tipico stile **CAST**. Si rivolgono a professionisti che già operano con loro imprese

e vogliono dare maggiore slancio alla propria attività, aggiungere competenze manageriali per ottimizzare l'organizzazione, oppure a chi vuole entrare nel settore e vuole fare investimenti centrati fin dall'inizio. Rientra in questa secondo gruppo di potenziali utenti dei corsi anche chi ha intenzione di diversificare il proprio posizionamento di mercato, aprirsi nuove opportunità e fare ampliamenti di ordine strutturale o nelle risorse umane. Tengo a precisare che i contenuti dei corsi sono adeguati a tutte le principali professioni del food, gli chef certamente, ma anche i pastry chef. Anzi, proprio questa trasversalità offre interessanti spunti anche per chi desidera rimettersi in gioco e sperimentare nuovi percorsi imprenditoriali partendo da una determinata competenza per passare ad un'altra fascia di mercato”.

“I professionisti del settore gastronomico - afferma **Angelo Biscotti, docente CAST e responsabile del corso di Executive**

Chef - hanno bisogno di riferimenti chiari per sviluppare la loro attività all'interno di un ecosistema di mercato che diventa sempre più articolato e dove i cambiamenti sono più rapidi e intensi di un tempo. La gamma di offerta non può più essere frutto di intuizioni o solo legata alle capacità, bisogna gestire le proposte in forma più attenta e, appunto, manageriale. Anche e soprattutto in fase esecutiva. Da qui la struttura dei contenuti dei nostri corsi, che puntano a definire figure manageriali che sanno unire ad una competenza esecutiva un'aggiornata e razionale capacità gestionale. Inoltre è fondamentale mettere in condizione il proprio personale di lavorare al meglio e con soddisfazione. Essere uno chef o un pastry chef anche “manager”, vuole dire oggi ottimizzare la filiera esecutiva, ridurre gli sprechi, fare funzionare al 100% dell'efficienza ogni particolare, pensiamo, sempre per fare un esempio, al rapporto tra persone e tecnologie, finalizzando il tutto a dare un servizio e cibi di qualità. Ciò che intendo fare in aula con indicazioni mirate, concrete e subito applicabili.

A cura di **Silvia Profili, Senior Consultant Press Office and Media Relations di CAST Alimenti**

DAL 09.10.2023 AL 30.11.2023

Corsi di Alta Formazione Manageriale

“EXECUTIVE CHEF”

Dimostrativo · 12 giornate in presenza +
16 ore a distanza + 1 giornata evento

**“FOOD & MANAGEMENT
RESTAURANT PROGRAM”**

Dimostrativo · 10 giornate in presenza +
28 ore a distanza + 1 giornata evento finale

25
1997 | 2022 ANNIVERSARIO

CAST
ALIMENTI

Visita il sito e scopri lo speciale sconto riservato ai tesserati FIC.

castalimenti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176