



Comunicato Stampa

Torino, Olbia, 14 marzo 2022

L'Academy del Gambero Rosso e l'Aeroporto Olbia Costa Smeralda

presentano la prima edizione del Corso Professionale,

MIGLIORARE LE PERFORMANCE IN CUCINA.

4-5-6 Aprile 2022

L'esigenza di elevare il livello delle competenze individuali per puntare a standard sempre più elevati nella qualità del servizio offerto, è la ragione che ha fatto incontrare la **Food & Wine Academy del Gambero Rosso** e **Cortesa**, una realtà dinamica che opera dal 2006 nel settore F&B presso l'aeroporto Olbia Costa Smeralda.

Sotto la supervisione degli chef **Gabriele Enrico e Tommaso Perna**, dal 4 al 6 aprile verrà avviato un Corso Professionale intensivo denominato "**Migliorare le performance in cucina**", per addetti che vogliono crescere professionalmente, necessitano di un ri-orientamento o vogliono fare un *refresh* di alto profilo.

Nei tre giorni si affronteranno argomenti specifici e prove pratiche su un ampio ventaglio di temi che vanno dalla realizzazione della pasta fresca, sino alle tecniche di base per la cottura della carne; la preparazione professionale verrà inoltre arricchita mediante il richiamo delle tematiche di base per conservazione e stoccaggio, spingendosi sino all'inquadramento delle problematiche di *customer experience* e di gestione delle risorse umane.

Il Corso professionale ideato da **Gambero Rosso Academy** e **Cortesa** prevede un massimo di 16 partecipanti, oltre la metà dei quali saranno personale interno al Gruppo; sarà possibile anche per candidati esterni prenotare la partecipazione alla formazione specializzata al costo di 500 euro, inviando una mail a partner@cortesa.it.

A conclusione del corso viene offerta la possibilità di svolgere uno stage presso le strutture F&B aeroportuali, per mettere in campo quanto appreso, potersi misurare in contesto lavorativo reale e intenso e accedere più facilmente al mondo della ristorazione in aeroporto attraverso un contratto di assunzione stagionale.

GAMBERO ROSSO ACADEMY Srl

Sede Legale: Via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma - P.Iva/C.F. 12657091000 - REA: RM 1391822

Sede Operativa: Città del gusto Torino - Corso Valdocco, 2 – 10122 Torino - Tel. 011 4546594

Mail: torino@cittadelgusto.it – Codice Destinatario: RWB54P8



Fondata nel 1986, **Gambero Rosso** è l'azienda leader del settore enogastronomico in Italia e uno dei riferimenti per gli appassionati di tutto il mondo.

Gambero Rosso è oggi la piattaforma più importante in Italia per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani: un universo articolato di attività legate da un comune denominatore, che si riassume nel far **conoscere l'immenso patrimonio agroalimentare e della ristorazione italiana**, e individuarne il valore culturale per **inserirsi nel mercato internazionale**.

Dal 2001 la **Food&Wine Academy** di **Gambero Rosso** è l'area di **formazione multidisciplinare** che progetta, coordina ed eroga corsi, workshop, degustazioni, talk ed eventi per privati e aziende nelle Città del gusto italiane e nelle sedi dei suoi clienti e partner.

Attraverso la sua attività, l'**Academy promuove le eccellenze e i talenti nazionali in Italia e all'estero**, formando nuovi professionisti dell'enogastronomia e contribuendo a inserirli nel tessuto produttivo. La pratica culinaria ed enoica, la critica, il management, la comunicazione, l'imprenditorialità, l'internazionalità, la selezione e la lavorazione delle materie prime nel rispetto della qualità e della trasparenza sono solo alcuni dei valori e delle competenze trasmessi.

La **Mission dell'Academy** è osservare e interpretare le tendenze in atto nel settore, ma anche di contribuire a delinearne di nuove, in virtù dell'esperienza e della passione trentennale che anima gli esperti Gambero Rosso, celebrando allo stesso tempo gli alti standard qualitativi dei soggetti e dei mezzi che hanno reso celebre nel mondo la tradizione d'impresa italiana.

A livello internazionale, la cucina italiana sta vivendo un momento d'oro. Il mondo vuole gustare il cibo italiano con i suoi sapori e la sua tradizione. I clienti che varcano la soglia di un ristorante italiano desiderano vivere il nostro stile di vita e gustare la nostra tavola in modo sempre più autentico.

Negozi e ristoranti, diventano luoghi preposti non solo a gustare, ma anche a far conoscere il nostro cibo e la nostra cultura enogastronomica.

Dal 4 al 6 aprile 2022, presso l'Aeroporto di Olbia sarà quindi attivato il Corso Professionale, *Migliorare le performance in cucina*, in prima edizione assoluta.

In allegato la locandina.

PER INFO E PRENOTAZIONI DEL CORSO: Partner@cortesa.it

GAMBERO ROSSO ACADEMY Srl

Sede Legale: Via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma - P.Iva/C.F. 12657091000 - REA: RM 1391822

Sede Operativa: Città del gusto Torino - Corso Valdocco, 2 – 10122 Torino - Tel. 011 4546594

Mail: torino@cittadelgusto.it – Codice Destinatario: RWB54P8