

Il benessere ha bisogno di professionisti preparati. Nasce l'Académie du Bien-être

Un piano formativo completo che partirà da settembre e avrà due percorsi: uno dedicato ai futuri Spa manager, l'altro abbraccerà la cucina del benessere con un corso in cucina salustica e uno di specializzazione per cuochi in cucina salustica

39

1

Google + 0

0

Un'offerta formativa del tutto nuova nel panorama nazionale. Uno spazio polifunzionale dove i percorsi proposti ed livelli di specializzazione raggiunti saranno in grado di soddisfare i nuovi fabbisogni di professionalità emergenti nel settore del benessere, caratterizzati da elevati standard qualitativi. Nasce anche sulla base di questi fattori il progetto Académie du Bien-être, che inaugura il partenariato tra Marc Mességué, Iler e Università dei Sapori di Perugia (Umbria).

Due le sezioni dei corsi ricomprese nel piano formativo e che saranno avviate a Settembre. Una dedicata al benessere e alla salute con la formazione di operatori qualificati e di Spa manager; l'altra dedicata invece alla cucina del benessere con un corso in cucina salustica e uno di specializzazione per cuochi in cucina salustica.

Il pubblico di riferimento: l'Académie du Bien-être prevede un'offerta orientata alla formazione sia degli operatori del benessere e Spa Manager che degli operatori della ristorazione in chiave salustica, offrendo importanti opportunità anche al pubblico di imprenditori di settore e potenziali start-upper che intendono avviare un'attività nel settore wellness.



Una scelta di qualità, che segue le specificità del metodo Marc Mességué applicato a tutti i livelli professionali, da quello manageriale a quello più operativo e che si colloca in un mercato che continua a registrare importanti trend di crescita e interessanti ricadute in termini occupazionali. "La partnership avviata con Iler ed Università dei Sapori -

dichiara Marc Mességué - rappresenta un'ulteriore testimonianza di come sia fondamentale perseguire un'adeguata formazione in ambito alimentare e salustico. Metteremo a disposizione degli allievi un patrimonio di conoscenze unico nel panorama internazionale, frutto di uno studio costante, della continua ricerca e alla grande esperienza Marc Mességué. Un metodo capace di integrare le antiche pratiche della medicina naturale con le terapie più all'avanguardia".

Ambiziose le aspettative. "L'Accademia del Benessere - spiega Lucio Lupini Presidente di Iler - si colloca sul mercato italiano per completezza e livello di specializzazione e incontra i nuovi fabbisogni di professionalità emergenti nel settore del benessere, caratterizzati dalla capacità di creare una rete di sviluppo locale integrata con elevati standard qualitativi". Di innovazione, capacità di anticipare le esigenze del mercato e colmare il gap di competenze di chi opera nei settori legati al turismo ed al benessere parla anche Dante Burzigotti Direttore di Iler. "Il progetto - rileva Burzigotti - sposa anche l'obiettivo di offrire un'importante occasione di specializzazione per le PMI che operano nel settore alberghiero e turistico. Un'opportunità che vede proprio nel benessere un trend di crescita costante capace di accompagnare i processi di innovazione delle aziende coinvolte che possono ora avvalersi di personale altamente qualificato, per poter rispondere all'esigenza di differenziare e integrare l'offerta con sempre nuove proposte, così come impone lo scenario competitivo attuale".

Scenari in cui il tema del Benessere è sempre più saldamente unito a quello dell'Alimentazione. Ed è in quest'ambito che si colloca l'esperienza dell'Università dei Sapori da sempre attenta agli aspetti salustici e nutrizionali. Per questo, il progetto

Accademia del Benessere "rappresenta un tassello importante nella sua strategia di promozione della sana e corretta alimentazione e di promozione di una cultura alimentare orientata alla salute e di formazione di operatori capaci di esprimere la loro professionalità sia nelle aziende del territorio umbro che in quello livello nazionale e internazionale. In questo - rileva Anna Rita Fioroni Presidente dell'Università dei Sapori - il progetto si sposa pienamente con un Metodo, quello di Marc Mességué di chiara fama europea: un valore di indubbia qualità all'offerta formativa di Università dei Sapori destinata ad impreziosire ulteriormente le proposte della nostra struttura".

di C. S.

pubblicato il 26 giugno 2014 in Tracce > Formazione