



# ‘Università dei Sapori’, il buon cibo non va in crisi

*Aspiranti cuochi da tutta Italia all’Open day perugino. «Tre su quattro trovano subito lavoro»*

– PERUGIA –  
**OLTRE CENTO** aspiranti chef, provenienti da tutta Italia, hanno partecipato a «Giornate aperte», l’open day organizzato dall’«Università dei Sapori» di Perugia per presentare l’offerta didattica del Centro nazionale di cultura dell’alimentazione. Un successo notevole, che però ha una spiegazione logica, legata all’eccellenza della proposta formativa: «Oltre il 75 per cento degli allievi dell’Università dei Sapori – spiega la presidente, Anna Rita Fioroni – ha trovato un impiego al termine del percorso formativo nel suo settore di riferimento. E questo dato, confermato anche nel 2014, prevede ulteriori proiezioni di crescita».

**INSOMMA:** chi sceglie di intraprendere la carriera di chef qualificato va in controtendenza rispetto all’andamento generale sulla disoccupazione giovanile. Il lavoro,

in questo settore, c’è. L’Università dei Sapori di Perugia, nel corso dell’Open Day, ha sottolineato alcuni aspetti: la qualità dell’offerta, la differenziazione della proposta didattica, l’attivazione di aule e laboratori altamente innovativi, la presenza di docenti altamente

qualificati. E inoltre, l’Università dei Sapori sottolinea la collaborazione costante con aziende e strutture alimentari di primo livello, legata alla capacità di intercettare le richieste del mercato del lavoro nel comparto.

**TRA LE PROPOSTE** per l’anno accademico 2015-2016, l’Università dei Sapori mette sul piatto – è proprio il caso di dirlo – corsi

per barman, cuoco-chef, gelatiere, pasticciere, pizzaiolo. Inoltre sono previsti attestati che riguardano «food & beverage manager», sommelier e cucina salutista. C’è anche un progetto innovativo che inaugura la collaborazione con i centri «Marc Messegue», con un’offerta del tutto nuova sul mercato italiano caratterizzata da elevati standard di qualità, in grado di soddisfare le richieste di professionalità emergenti nel settore del benessere.

## **PRESTIGIO**

**L’istituto umbro ha avviato anche la collaborazione con i centri «Messegue»**



## I corsi

Partono i corsi per barman, chef, gelatiere e pasticciere. Ma nella scuola si formano anche direttori di sala, sommelier ed esperti di cucina salutista. In primo piano c'è sempre la qualità



**ALL'OPERA**  
Due momenti dell'Open Day all'Università dei Sapori di Perugia che ha visto la presenza di oltre cento giovani