



**Vincenzo Donatiello.**  
Responsabile nazionale delle Metro Academy

## METRO ITALIA

# Cinque siti per formare i professionisti dell'Ho.re.ca.

**S**ono cinque, a Milano, Roma, Bologna, Firenze e Venezia, le Metro Academy create da Metro Italia a disposizione dei professionisti del mondo Ho.re.ca. (Hotellerie, ristorazione e catering). Un progetto relativamente nuovo considerando che la prima academy è stata aperta nel novembre 2014 con l'obiettivo di creare una piazza interattiva, sia fisica che digitale. «L'idea della piazza viene mutuata dalla volontà di puntare sulla condivisione e sperimentazione di nuove idee e modi di lavorare - spiega Vincenzo Donatiello, responsabile nazionale delle Metro Academy -. Una via che permette di migliorare la distintività che passa dalla valorizzazione dell'italianità, ma anche dalla capacità di cogliere e interpretare le tendenze globali e virali». Un modo aperto a contaminazioni tra le diverse generazioni di "allievi", con altrettante eterogenee esperienze di lavoro alle spalle.

L'offerta formativa «si sviluppa su corsi di cucina professionale e di corretto utilizzo delle attrezzature nell'ottica del "ciclo di vita del prodotto" - continua Donatiello - ovvero

dalla scelta e valorizzazione della materia prima alla trasformazione in funzione dei diversi format di ristorazione per finire con il food management e la comunicazione sui social». Al termine del percorso formativo vengono rilasciati degli attestati di partecipazione.

In questo quadro gli "allievi" sono i professionisti della ristorazione e ospitalità di oggi e domani come, per esempio, gli studenti delle scuole alberghiere che così possono arricchire la loro formazione sotto la guida di grandi chef. Le lezioni sono inoltre tenute da docenti di scuole partner tra cui **Cast** Alimenti, Planet One e Gp Studios e da illustri chef stellati.

Per i dipendenti della società sono inoltre previsti i corsi di formazione e approfondimento erogati dai Metro Academy Chefs oltre ad attività di team building. Metro Academy è anche il luogo in cui vengono sviluppati e testati i prodotti a marchio di Metro pensati per i professionisti Horeca. Lo scorso anno, per esempio, sono stati testati oltre mille prodotti prima della loro messa in commercio.

Una somma di attività che ogni anno coinvolgono circa 2.500 professionisti del settore, a cui si aggiungono le consulenze personalizzate, fornite dai Metro Academy Chefs, su richiesta dei clienti oltre a presenziare eventi dedicati al mondo della ristorazione come, per esempio, la presentazione della Guida Michelin e la finale italiana ed europea del Bocuse d'Or.