



ESAMI PER 45 CUOCHI E PASTICCERI DI CAST ALIMENTI SABATO 10 GIUGNO, CAMERA DI COMMERCIO

**TECNICA+
CREATIVITÀ**

**SABATO 10
GIUGNO 2017
BRESCIA**

LA TESI DI LAUREA CONSISTE IN UN PIATTO. NELLA PROVA ORALE, TANTA TEORIA MA ANCHE IL RACCONTO DELL'ESPERIENZA DI TIROCINIO.

Sabato 10 giugno (ore 18), nella prestigiosa cornice della Camera di Commercio di Brescia, si terrà la **cerimonia di chiusura degli esami dei corsi di alta formazione di CAST Alimenti: quarantacinque nuovi professionisti, cuochi e pasticceri**, si affacceranno così al mondo del lavoro, forti delle competenze acquisite in aula e poi consolidate nel periodo di tirocinio.

Accanto agli studenti che provengono da tutta Italia, dalla Sicilia al Veneto, ai loro familiari, ai docenti e al direttore della scuola **Vittorio Santoro**, saranno presenti il presidente onorario di CAST Alimenti **Iginio Massari**, la Vicesindaco di Brescia **Laura Castelletti** ed **Eugenio Massetti**, vicepresidente della Camera di Commercio di Brescia, che dà il suo patrocinio all'evento.

“Gli esami sono l'inizio di un'avventura professionale

che ci auguriamo sia lunga e di grande soddisfazione” spiega il maestro **Gabriele Bozio**, executive manager di CAST Alimenti. L'inizio di una fase nuova, ma anche la fine di un percorso formativo che impegna i ragazzi per circa **sette mesi a tempo pieno**, prima in aula con i docenti e poi all'interno di una realtà produttiva prestigiosa per il periodo di tirocinio.

La “tesi di laurea” consiste nella **produzione di un piatto di cucina o di un prodotto di pasticceria** che sarà degustato e valutato dalla giuria. A questo si aggiunge una prova teorica, scritta e orale, durante la quale i ragazzi vengono interrogati e raccontano l'esperienza di tirocinio.

C'è chi, come **Andrea Berton**, 29 anni, dopo dieci anni nelle cucine di un ristorante in provincia di Padova, ha deciso di passare al mondo della pasticceria: al termine del percorso in CAST Alimenti è stato **assunto da Iginio Massari per la Pasticceria Veneto di Brescia**.

castalimenti.it



e info@castalimenti.it



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

C.C.I.A.A. di Brescia n. 509191/1996

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.



Lucrezia Rumore, siciliana, neodiplomata al liceo scientifico senza precedenti esperienze, dopo il corso di alta formazione per cuoco è stata assunta **Al Pompiere di Verona** e **Annachiara Longhi**, 20 anni, che ha scelto il mestiere di cuoco dopo il liceo scientifico, oggi lavora al **Carlo Magno di Collebeato (BS)**. **Stefano Bella**, dopo esperienze in ristoranti di prestigio, è approdato al corso di alta formazione per pasticciere e oggi lavora nella **Pasticceria Brancato di Siracusa** (segnalata dalle guide più rinomate). **Filippo Serlini**, invece, ha frequentato il corso di alta formazione per cuoco con l'obiettivo di far crescere il ristorante di famiglia, **Villa Giardino di Paderno Franciacorta**, dove oggi è tornato a lavorare a tempo pieno dopo un tirocinio nel **ristorante stellato di Lionello Cera**.

Chi valuterà questi ragazzi prima del loro definitivo ingresso nel mondo del lavoro, sancito dalla consegna del cappello a fine cerimonia? La giuria degli esami di cucina sarà composta dai docenti **Walter Zanoni** e **Marco Martinelli** e dai commissari esterni **Gianfranco Bertoli** per il Giornale di Brescia, **Simone Frusca** per Coldiretti Brescia e **Carlo Bresciani**, vicepresidente vicario FIC. La giuria degli esami di pasticceria sarà invece composta da **Mario Bacilieri** dell'omonima pasticceria e dagli accademici **Riccardo Ferracina**, **Emanuele Valsecchi**, **Stefano Zizzola** e **Pierpaolo Magni**. Agli studenti migliori sarà inoltre attribuito il riconoscimento delle "cinque stelle" di CAST Alimenti.

WWW.CASTALIMENTI.IT



*CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1996. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

PER APPROFONDIMENTI STAMPA:
MARA PACE
UFFICIOSTAMPA@CASTALIMENTI.IT
CELL 366.2302660