

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N. 05/2023 - IP - ISSN 392-4718

maggio 2023 | n° 346 | Anno 46

## C'è bisogno di formazione manageriale

Fra gli elementi più caratterizzanti dell'evoluzione del mondo gastronomico si colloca la necessità di una maggiore capacità di gestione dell'impresa a livello manageriale. Ciò significa poter contare su competenze che permettono di aggiungere al bagaglio professionale nozioni concrete per l'ottimizzazione del proprio "sistema impresa", sia esso un piccolo laboratorio come una realtà di grandi dimensioni. Su queste basi, dal prossimo autunno inizieranno in **CAST Alimenti** due percorsi didattici: **Executive Chef** e **Food&Management Restaurant Program**. Per conoscerli meglio, abbiamo chiesto di presentarci caratteristiche, finalità e vantaggi a chi ha partecipato alla progettazione: **Dario Mariotti**, business developer in CAST Alimenti, e **Giacomo Pini**, CEO di GpStudios e consulente, che si occupa di start up, marketing strategico, organizzazione operativa, formazione del personale e dell'attività di lancio e posizionamento commerciale delle attività gastronomiche.



Da sinistra Dario Mariotti, Vittorio Santoro e Giacomo Pini.

### Cosa differenzia i nuovi corsi da quelli riferibili alla qualificazione professionale esecutiva?

La differenza principale è proprio passare da un ruolo esecutivo a uno manageriale. Per essere manager non conta solo l'esperienza che ti qualifica, hai bisogno di strumenti formativi specifici. Non li maturi nel tuo laboratorio o nella tua cucina, ma dove la tua impresa si inserisce a livello di tipologia d'offerta, configurazione della struttura in termini di persone e strumenti, mercato e target. Quindi con un ruolo di coordinamento e ottimizzazione che non è solo la preparazione di ciò che forma l'offerta. Si avverte forte la necessità di un dialogo tra la funzione operativa di trasformazione degli alimenti e una funzione di programmazione delle attività e controllo dei costi, cioè di conoscenza dei sistemi d'impresa che possono ottimizzare l'intera realtà d'impresa lungo la filiera. Queste decisioni devono coordinarsi, inoltre, al posizionamento che l'impresa desidera avere nei confronti dei clienti, che già possiede e potenziali. Altrettanto importante è mettere in condizione il personale di lavorare al meglio e con soddisfazione. Ai manager è richiesto di affinare una sensibilità nel capire dove sta andando il nostro mondo, dove si stanno orientando le aspettative della clientela e come passare a un ruolo più propositivo. Bisogna diventare protagonisti del cambiamento.

### Cosa caratterizza questa proposta e a chi si rivolge?

I due corsi professionalizzanti si rivolgono a chi già opera con una sua impresa e vuole dare maggiore slancio all'attività, aggiungere competenze manageriali per ottimizzare l'organizzazione, oppure a chi vuole entrare nel settore e fare investimenti centrati fin dall'inizio, e a chi vuole diversificare il posizionamento di mercato, aprirsi nuove opportunità e fare ampliamenti di ordine strutturale o nelle risorse umane. Questi nuovi corsi raccolgono l'esperienza ventennale di CAST, anche in ambito di formazione manageriale, rendendo concreto il know-how, che attinge anche alle novità che il mercato ci pone e, a volte, impone. Portiamo in aula un vero e proprio trasferimento di esperienze.

### Qual è la struttura dei contenuti?

I corsi puntano a definire figure manageriali che sanno unire ad una competenza esecutiva un'aggiornata e razionale capacità gestionale. È l'evoluzione della professione del pasticciere e dello chef. Al di là delle dimensioni della struttura in cui si opera, si deve oggi contribuire in maniera significativa a determinarne la strategia, l'offerta e la remuneratività. Un ruolo di coordinamento, un anello tra pensiero e azione.

A cura di Silvia Profili  
Senior Consultant Press Office and Media Relations in CAST Alimenti

### CORSO PER EXECUTIVE CHEF

dal 9/10 al 30/11/2023

12 giornate in presenza + 16 ore a distanza + 1 giornata evento finale

Docenti: Angelo Biscotti, Giuseppe Cannito, Amedeo Furlan, Giacomo Pini, Gianni Vitale

### CORSO FOOD & MANAGEMENT RESTAURANT PROGRAM

dal 9/10 al 30/11/2023

10 giornate in presenza + 28 ore a distanza + 1 giornata evento finale

Docenti: Michela Asoli, Angelo Biscotti, Giuseppe Cannito, Amedeo Furlan, Giacomo Pini, Gianni Vitale

[castalimenti.it](http://castalimenti.it)