

Intelligenza artificiale, intelligenza nelle mani.

LA FORMAZIONE DELLE PROFESSIONI GASTRONOMICHE:
IL FUTURO OGGI



La diffusione delle piattaforme di networking e le potenzialità dell'intelligenza artificiale stanno incidendo profondamente sul processo di acquisizione delle conoscenze e rendono indispensabile **il ripensamento dei processi formativi e delle competenze** delle figure professionali.

Le professioni gastronomiche del cuoco, del pasticciere, del panificatore, sono esemplari poiché richiedono l'acquisizione di competenze formali sempre più accurate e aggiornate, coniugate con estro creativo e abilità realizzativa.

La **riflessione sulle professioni del gusto** è quindi emblematica per tracciare una prima linea di evoluzione che, partendo da quanto si sta facendo concretamente, fissi e metta sotto osservazione **i criteri sui quali strutturare i programmi formativi delle professioni che integrino conoscenze, sensibilità artistica e saper fare.**

Programma Convegno



10:00
INIZIO LAVORI

VITTORIO SANTORO

Accademico maestro pasticciere, founder & CEO di CAST Alimenti.

Formazione e orgoglio nelle professioni del gusto. CAST Alimenti ieri e domani.

LUCIO PASCARELLI

Una carriera di oltre 40 anni di esperienza nell'ICT in ambito internazionale ed umanitario, con una lunga esperienza nelle Nazioni Unite e in altre organizzazioni governative e non governative. Conosciuto a livello internazionale nel settore VR e Metaverso dagli anni '90, e negli ultimi 10 anni ha realizzato vari sistemi basati sull'Intelligenza Artificiale.

La digitalizzazione del lavoro e mercato delle conoscenze. Dinamiche, possibili scenari nel mondo delle professioni artigianali.

AMARILDO ARZUFFI

Pedagogista, direttore area formazione di Fondimpresa dal 2004, direttore generale di SMILE, ente di formazione nazionale, saggista, ha pubblicato tra l'altro "Le Formazioni Possibili. Esperienze di blended training nelle Piccole Imprese", F. Angeli 2011.

Modelli di apprendimento e veicoli di formazione. Sfida demografica, nomadismo professionale, comunità di segnalazione.

FEDERICO DELLA BELLA

Ingegnere dell'informazione. Membro della Faculty e docente aggiunto POLIMI Graduate School of Management, Politecnico di Milano. Partner di Partners4Innovation (Digital 360 Group). Advisor strategia emarketing.

Intelligenza artificiale, marketing e didattica. Lo stato dell'arte.

11:30
COFFEE BREAK

GABRIELE ARCHETTI

Ordinario di storia medievale, Facoltà di Scienze della formazione Unicatt. Presidente Nazionale Centro Studi Longobardi. Organizzatore e curatore di convegni e pubblicazioni tra cui: "La civiltà del vino (2001); La civiltà del latte (2011); La civiltà del pane (2015), Carnem manducare 2023).

Formazione umanistica, media digitali. Quale accademia per il futuro.

RENATA BORGATO

Università di Milano Bicocca. Docente dei processi formativi per adulti e autrice di diverse pubblicazioni relative. Docente e consulente in CAST Alimenti.

Competenze per le nuove professioni.

13:00/14:00
LIGHT LUNCH - VISITA ALLA SCUOLA

GIOVANNI HOEPLI

Presidente Hoepli Editore.

Formazione scolastica e accesso alla conoscenza. Il futuro dei repertori specializzati.

ALBERTO QUADRIO

Chef di esperienza internazionale. Ex allievo CAST Alimenti.

Il cuoco di oggi e di dopodomani.

15:00

TAVOLA ROTONDA PER UN OSSERVATORIO DELLE PROFESSIONI DEL GUSTO

Partecipano: i relatori del Convegno, esperti delle maggiori associazioni di categoria e del mondo dell'impresa.

MODERATORE DEL CONVEGNO: DARIO MARIOTTI

Business Developer di CAST Alimenti.

16:00
CHIUSURA LAVORI

Modalità di partecipazione: in presenza ed on line

La partecipazione al Convegno è gratuita con iscrizione obbligatoria nella sezione Iniziative di [castalimenti.it](https://www.castalimenti.it) fino ad esaurimento posti disponibili

Sede del Convegno:

CAST Alimenti
via Serenissima 5, Brescia
+39 331 1184673
info@castalimenti.it