

L'Anpa diploma gli Chef del primo mese di addestramento

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Le prove d'esame al grand hotel palatino

Roma 26 aprile 2011 - L'ANPA, Accademia Nazionale Professioni Alberghiere, che dal 1993 e con il patrocinio dell'Unione Nazionale Alberghi Italiani presso la cui rete di hotel convenzionati svolge la sua attività didattica, ha l'incarico di formare personale alberghiero di ogni livello. [MORE]

Gli alunni chef che hanno frequentato il primo mese di addestramento del corso recentemente tenutosi sono stati diplomati il 18 aprile 2011 ed hanno conseguito il titolo di aiuto chef: un corso full immersion della durata di 42 ore li ha posti in condizione di sottoporre ad una commissione formata da Cristina Ciferri, responsabile dell'Accademia da ben diciassette anni, dal noto giornalista e conduttore Rai Daniel Della Seta in onda con la ormai nota ed affermatissima trasmissione radiofonica "Italia che va...", da Laura Patrì, responsabile Marketing del Ristorante Duke's, dallo chef Emilio Moscati del Grand Hotel Palatino, dal Prof. Leopardi, maitre sommelier, da Giovanni De Luca, esperto di vendite, dal Prof. Costamagna (biologo ed esperto di igiene), da Cosimo Gaudano, esperto del settore alberghiero e del businnes allestimenti, nonché da Patrizia Iannone, in rappresentanza di Slow Food.

Le materie di studio che l'Accademia offre agli allievi vanno dallo studio della struttura fisica alla gerarchia della cucina, dai metodi di maneggiamento dei coltelli e dei singoli attrezzi ai metodi e

tempi di cottura, dalle tecniche di decorazione dei piatti da servire a tavola alla istruzione in materia legislativa come ad esempio la conoscenza della legge 155 sull'HACCP, il sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore degli alimenti deve porre in atto al fine di stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici, o quella sulla normativa antinfortunistica.

Tenuto presente che lo chef d'hotel è il punto fermo della ristorazione dell'albergo, ANPA ha sviluppato un corso di formazione costituito da una parte teorica e da uno stage presso i migliori alberghi; tale corso consente agli allievi di prendere subito possesso delle competenze tecniche e professionali che la ristorazione alberghiera richiede, attraverso un approccio estremamente pratico. Particolare caratteristica del gruppo di allievi chef che ha sostenuto l'esame del 18 aprile è sembrata la diversità delle loro culture e la multietnicità, atteso che diversi di loro provengono da paesi europei ed extra europei.

La Commissione ha fortemente apprezzato l'esperienza che i giovani chef hanno acquisito con la frequentazione del corso, sotto l'esperta cura dello chef Emilio Moscati, ed ha altresì evidenziato come la scuola guidata da Cristina Ciferri sappia attualmente fondere nel breve volgere di 42 ore di corso non soltanto idee, competenze e tecniche professionali di altissimo livello nel settore della ristorazione alberghiera ma anche sviluppare attitudini a volte neppure immaginate dai giovani frequentatori: ognuno dei sedici esaminati ha descritto brevemente le sue esperienze di vita, ha indicato come durante lo svolgimento del corso gli sia stato possibile affinare le esperienze acquisite e migliorarle al punto che qualcuno di loro si è già formato una precisa idea di quello che potrà essere il suo futuro ed ha saputo altresì indicare con precisione il costo della preparazione delle singole pietanze.

La sensazione che abbiamo avuto è stata che l'obiettivo che si prefigge l'ANPA è effettivamente quello di formare professionisti capaci di operare in tutti i reparti alberghieri garantendo standards internazionali, competenze tecniche specialistiche e padronanza delle lingue straniere e che tale obiettivo viene perfettamente e costantemente raggiunto.

A questo proposito, la responsabile dell'Accademia ha evidenziato come il 70% circa dei diplomati dalla scuola, che ha sedi oltre che a Roma anche a Firenze, Palermo, Bologna, riesca in breve tempo a trovare lavoro, in questo aiutato e sollecitato da un perfetto sistema di incrocio di dati tra richieste che pervengono all'ANPA e segnalazioni che la stessa accademia è in grado di fare al settore alberghiero.

(notizia segnalata da trilussa di roma)