



Oggi l'esame per il corso professionalizzante per addetto alla ristorazione organizzato da IAL E.R. a Gaggio Montano

Si è concluso oggi, giovedì 21 dicembre, a Gaggio Montano (Bo), con l'esame, alla presenza della sindaca del Comune, Maria Elisabetta Tanari, il percorso di riqualificazione professionale per 11 lavoratori ex Saeco (10 donne e 1 uomo, tutti tra i 40 e i 50 anni), in mobilità dal novembre 2016, che, da settembre, sono stati in aula e in cucina nel Centro Convegni Alto Reno per il corso di formazione gratuito di "addetto alla ristorazione - area cucina". Il corso è stato promosso dallo IAL Emilia Romagna, l'ente di formazione capofila nell'attività di ricollocazione nell'ambito del piano di intervento presentato alla Regione Emilia Romagna ed approvato nel marzo scorso.

Gli ex lavoratori Saeco hanno trascorso 180 ore in laboratorio di cucina, sotto la guida dello chef Romano Rossi di Ferrara e 120 ore in stage presso strutture ricettive della zona montana (ristoranti, hotel, bar, ma anche un negozio di pasta fresca e un'enoteca). Un percorso formativo completo che ha permesso di trattare le materie prime e i semilavorati alimentari per la preparazione e conservazione degli alimenti, di preparare i piatti di menù semplici con guarnizioni e decorazioni, di conoscere ed adoperare macchinari e strumenti utilizzati in cucina.

Dal caffè alla cucina per 11 ex lavoratori Saeco

Scritto da redazione

Giovedì 21 Dicembre 2017 18:10

"E' stato un corso - dichiara Fabrizio Ungarelli, direttore IAL E.R. per l'Area metropolitana - realizzato grazie al sostegno di molte realtà locali, in primis il Comune di Gaggio Montano, che ci ha permesso di utilizzare il suo Centro Congressi e i laboratori di cucina gratuitamente. Molto importante anche il radicamento nella zona della montagna bolognese, gli stage infatti sono stati tutti fatti in attività locali. Ora si aprono nuove prospettive di lavoro nel settore: una buona parte degli allievi sarà già impiegato durante le prossime feste natalizie nelle aziende conosciute durante lo stage, due di loro hanno rilevato un'attività di ristorazione da gestire in proprio ed una inizierà a dirigere il ristorante di proprietà della famiglia".

Redazione