

Antonello Colonna, via al master in restaurant management marketingaa



Antonello Colonna

APPUNTAMENTI – “Oggi la ristorazione è cambiata: il cuoco diventa manager. Bisogna creare nuovi modelli per il nostro settore per favorire tutte quelle aziende che vogliono investire nella ristorazione.” (Antonello Colonna)

Antonello Colonna Formazione è un polo accademico che si fonda sull'esperienza di Antonello Colonna come imprenditore impegnato nel mondo della ristorazione da 28 anni e su quella di grandi aziende partner italiane ed estere che muovono l'economia.

Figlio di generazioni di ristoratori dagli anni '80 Antonello Colonna “esce dalla cucina” e comincia a viaggiare per conoscere e sperimentare e dopo 5 anni apre a Labico “Antonello Colonna”, la mitica Porta Rossa, un nuovo modo di fare ristorazione. Da quel momento in poi il passo è breve per la costituzione di un nuovo approccio al settore: comunicare in televisione; catering e offerta gourmet durante i mondiali di calcio e gli internazionali di tennis; la cucina sui treni; i pasti a bordo degli aerei; fino all'Open Colonna dentro il museo d'arte moderna del Palazzo delle Esposizioni di Roma e da ultimo, non per importanza, il Resort & Spa Antonello Colonna di Labico nel parco naturale di Vallefredda a 30km da Roma.



Qui, la sede di Antonello Colonna Formazione ospiterà da settembre 2014 il Master In Restaurant Management e Marketing: Nuove Imprese nel Food and Beverage, un programma didattico full time che punta ad una formazione manageriale a tutto tondo per intraprendere nuove imprese nel Food & Beverage.

DESTINATARI. Il master si rivolge a diplomati di tutto il mondo (sono previste traduzioni simultanee in inglese) intenzionati a intraprendere una carriera in questo settore, ma anche a persone che desiderano realizzare il sogno di aprire un'attività redditizia e di successo con solide basi di economia e management.

