

A Castel Fusano l'iniziativa Essere Cuoco 2018aa

ESSERE CUOCO 2018: UN'INIZIATIVA DI SUCCESSO PER FORMARE I CUOCHI DI DOMANI

Si è tenuta ieri (martedì 29 maggio ndr) la quinta edizione della manifestazione "Essere Cuoco 2018", organizzata dal Centro Metropolitan di Formazione Professionale Alberghiero di Castel Fusano, in collaborazione con Progetto Chefuturo.

La manifestazione si è svolta negli spazi del CMFP Alberghiero di Castel Fusano e ha visto la partecipazione di associazioni del territorio, importanti stakeholders dell'enogastronomia laziale e aziende d'eccellenza. Si tratta quindi di un importante momento di confronto tra professionisti del settore e un'occasione per i giovani cuochi in formazione di entrare in contatto con le realtà lavorative e le future opportunità professionali.

Nella prima parte della giornata si è tenuto il concorso di cucina "Challenge Kilometrozero", tra studenti delle scuole alberghiere e dei centri di formazione professionale del territorio, che ha visto vincitori due studenti dell'istituto Vespucci di Roma. Sono seguiti incontri, seminari, laboratori su prodotti di eccellenza e nuove tecniche di cottura, presentazione di progetti di lavoro e formazione, show cooking, degustazioni presso i numerosi stand dei produttori della filiera alimentare d'eccellenza. Un'iniziativa di successo che si ripete ogni anno, dedicata allo scambio di esperienze e conoscenza di prospettive professionali, in un contesto ricco di iniziative.

Far nascere eccellenze nel settore gastronomico implica una scelta strategica e un appropriato percorso formativo, ed è per questo che la Città metropolitana investe nella formazione in un'ottica di sostegno all'occupazione e promozione del territorio: formare i cuochi di domani non può prescindere dalla costruzione di un attento legame con la cultura della sostenibilità, che passa dalla valorizzazione delle specificità locali e dall'utilizzo e la cura delle risorse di prossimità.



[Read More](#)