



LIFE
CLIMATE
SMART
CHEFS



Format
Online + Aula

ENG

Lingua
Inglese



Durata
36 ore



8 edizioni
Gen/ Mar/ Mag/ Giu/
Set/ Nov **2023**
Gen/ Feb **2024**



GRATUITO
Numero chiuso
20 posti/ ed.

CORSO DI ALTA FORMAZIONE
PER PROFESSIONISTI DEL SETTORE RISTORATIVO

UN FUTURO MIGLIORE INIZIA AL RISTORANTE

Guida il cambiamento. Diventa un climate-smart chef.

Il cibo è al tempo stesso causa e vittima del cambiamento climatico. Noi tutti sappiamo che questa è una grande sfida, ma non sempre sappiamo come fare a

fronteggiarla nel nostro quotidiano e mentre svolgiamo il nostro lavoro. Come chef, infatti, possiamo fare molto. Questo corso ha l'obiettivo di mostrarti come.

Cosa imparerai

Partecipando al corso imparerai:

- Perché il cibo è importante per il futuro del nostro pianeta e per fronteggiare il cambiamento climatico e le altre sfide ambientali.
- Che il cibo può essere buono per la nostra salute e, al tempo stesso, per quella dell'ambiente.
- Come rendere concreto tutto questo nel tuo ruolo di chef, creando menu deliziosi, sani, convenienti e sostenibili.
- Ma anche profittevoli!
- Come ridurre lo spreco di cibo ottenendo un risparmio economico.
- Come comunicare il valore della sostenibilità al tuo staff, ai fornitori e ai clienti.
- Come utilizzare uno strumento online appositamente progettato per creare menù sani, convenienti e sostenibili.

Vuoi farci ulteriori domande? Contattaci

✉ almalife@scuolacucina.it

🌐 www.climatesmartchefs.eu

Info sul corso

Descrizione

Il corso prevede **36 ore** di formazione. Si svolgerà online + in presenza presso il fantastico centro di formazione di **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, situato a Colorno (PR) nel cuore della Food Valley.

Le lezioni saranno tenute da esperti del settore, chef professionisti e formatori.

Il corso è gratuito. Potrà essere fornito supporto per le spese di alloggio.

Requisiti

Chi può partecipare al corso?

- 18 anni +
- Operatore o studente nel settore ristorativo o hospitality
- Sede di lavoro o studio in Europa
- In possesso di una conoscenza di base della lingua inglese.



ESPERIENZA IN LOCO

Avrai l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze acquisite vivendo un'esperienza unica nella Food Valley presso la sede di ALMA.



PREMIO CLIMATE SMART CHEFS

Dopo il corso, avrai la possibilità di diventare il primo vincitore dell'Award di Climate Smart Chefs.

Clicca su questo link per compilare e inviare la tua domanda di partecipazione al corso

PARTECIPA ORA

Vuoi farci ulteriori domande? Contattaci