

Futuri manager del cibo all'università Cattolica arriva in tavola il master

Sarà di primo livello, partirà nell'anno accademico 2019-2020 e sarà diretto da Ettore Capri

PIACENZA

● Per chi ha una passione inata per il mondo della ristorazione ed aspira a un ruolo manageriale nel food and beverage arriva il nuovo master in Ristorazione Collettiva dell'università Cattolica. Diretto dal prof. Ettore Capri, il master di primo livello della facoltà di Scienze agrarie alimentari e ambientali, che partirà dall'anno accademico 2019/20, si articolerà in 352 ore e in un progetto di stage in azienda di 450 ore. «Punto di forza di questa nuova proposta formativa è senza dubbio la costante interazione con il mondo dell'impresa - sottolinea il prof. Capri-. Il master si pone come intervento educativo per formare professionisti dalle competenze interdisciplinari e manageriali ed è particolarmente adatto a chi voglia dare un taglio pratico alla propria formazione post-laurea. Gli insegnamenti coinvolgeranno attivamente gli studenti tramite lavori di gruppo e project works, e non mancheranno le-

zioni pratiche di analisi sensoriale, seminari e visite didattiche».

Il tutto con lo scopo di formare i professionisti e i responsabili dei servizi di ristorazione collettiva e commerciale, dotati di una solida preparazione tecnica, gestionale e legislativa: «Si studieranno le norme internazionali ed europee per la gestione dei requisiti igienici, delle caratteristiche di qualità e nutrizionali degli alimenti e grande attenzione sarà data alla formazione sulla sicurezza nutrizionale, sulla gestione di menu per la collettività, diete speciali e stesura dei capitolati d'appalto», spiega Capri -. Saranno inoltre fornite competenze relative a origine, autenticità, frodi dei prodotti alimentari e certificazioni collegate e grande attenzione sarà data ai temi di sicurezza, salubrità e igiene degli alimenti e degli ambienti». La figura professionale formata dal master, in accordo con la legislazione vigente, potrà collocarsi, anche in qualità di responsabile in aziende della ristorazione collettiva e commerciale (nei servizi di refezione; nei ristoranti, negli hotel e nei servizi catering); in aziende ed enti in ambito privato e pubblico. **red.cro.**

