

ALMA presenta i primi 17 neo-Manager della Ristorazione e diventa sede operativa di UNI.MA.R.C.



26/07/2012



Nove mesi di lezioni frontali, di formazione a distanza, di uscite didattiche, di esperienza in stage; nove mesi di crescita, attraverso l'acquisizione di competenze specifiche e la costruzione di una mission professionale. Tale è stato il percorso che ha scandito la **prima edizione del Corso Manager della Ristorazione**, organizzato da **ALMA**, unico in Italia nel suo genere, e che ha prodotto i primi 17 neo diplomati ai quali ora possono spalancarsi le porte del mercato del lavoro.

“Abbiamo visto i professionisti iscritti al Corso crescere, acquisendo competenze manageriali nell'area organizzativa e gestionale che aprono loro prospettive interessanti nel mercato del lavoro: è questo per ALMA è un innegabile motivo di orgoglio”, ha commentato il **Responsabile Emanuele Gnemmi**.

ALMA, anche attraverso la presentazione di nuove figure professionali, come nel caso di questo corso di studi, si sta sempre più caratterizzando come vivace centro di ricerca e confronto e come luogo privilegiato di incontro tra tutti gli addetti ai lavori del settore della ristorazione. La prossima edizione del Corso Manager della Ristorazione partirà il 24 settembre con 25 iscritti, destinati a diventare i futuri manager delle imprese del settore alberghiero e della ristorazione: un successo per un Corso che al momento non ha eguali in Italia e che si rivolge a un target particolare come quello dei professionisti della ristorazione e ai diplomati in Cucina Italiana, Pasticceria e Sommellerie, con almeno due anni di esperienza, intenzionati ad aggiungere valore alle proprie abilità professionali.

“Nella sua diversità e unicità rispetto al resto dell'offerta didattica di ALMA, il Corso Manager della Ristorazione mutua quello che è il metodo della nostra Scuola: le competenze si acquisiscono innanzitutto lavorando sul campo. Poi segue la teoria” ha sottolineato **l'Amministratore delegato di ALMA, Riccardo Carelli**. “Ai partecipati abbiamo voluto dare soprattutto strumenti operativi: si è lavorato su simulazioni di casi aziendali, si sono prese in esame best practice, si è privilegiato un approccio del tipo cooperative learning.” La cerimonia di chiusura del Corso Manager della Ristorazione è stata anche l'occasione per annunciare il **nuovo accordo di intesa tra ALMA e UNI.MA.R.C.**, Unione Indipendente Manager Ristorazione Collettiva: ALMA, pertanto, diventa la sede operativa di UNI.MA.R.C., il cui **neo-Presidente è Giuseppe Grassi**. Responsabile dei Servizi di Ristorazione di Eni: i manager e le aziende aderenti all'associazione saranno coinvolti nella didattica, a tutto beneficio della seconda edizione del Corso.

www.alma.scuolacucina.it

condividi [in](#) [f](#) [t](#) [p](#) [w](#)

precedente: [alma organizza il primo master in management della ristorazione](#)
successivo: [alma protagonista a francoforte](#)

[archivio articoli](#) ^

PARTNER

[NEWSLETTER](#) [CONTATTI](#) [TAG DIRECTORY](#) [TOP RICERCHE](#) [SITE MAP](#)

condividi [in](#) [f](#) [t](#) [p](#) [w](#)