



HOME

L'AGENZIA

LE PERSONE

LE NOTIZIE

CONTATTI E SEDE

cerca nel sito

Ricerca Avanzata

Calendario Eventi

« Aprile - 2014 »

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Archivio Eventi

Eventi in programma

In Evidenza

Esperto di Tecnologie Energetiche  
- Nomina commissione

12/05/14

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico di collaborazione...

Esperto di Tecnologie Energetiche  
- Candidati ammessi a colloquio

12/05/14

Elenco dei candidati ammessi a colloquio - Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il...

LdB - Tutti i nuovi laboratori

30/04/14

Tutto pronto per la nuova stagione di Laboratori dal Basso con un'offerta formativa che, anche per...

LA SCUOLA DI BOLLENTI SPIRITI

29/04/14

Pubblicata la graduatoria finale con l'elenco degli ammessi alla Scuola di Bollenti Spiriti



Home

Evento del 30/04/14

Laboratori dal Basso - Chef in cattedra - pratiche di gusto



Cibo, cultura e imprenditoria. Sono queste le tre parole chiave di **Chef in cattedra - pratiche di gusto**, un Laboratorio dal Basso dedicato all'acquisizione di competenze manageriali per chi opera o decide di farlo nel settore enogastronomico. Ogni mercoledì del mese, **dal 30 aprile al 4 giugno** presso il laboratorio iSensi Cantele di Guagnano (Lecce), chef stellati e imprenditori del settore raccontano le proprie esperienze relative al restaurant management.

Il programma, strutturato in **6 incontri con 7 Chef imprenditori**, porta i partecipanti a misurarsi con i diversi aspetti gestionali e manageriali di un'attività: l'analisi e controllo dei processi produttivi e amministrativi, le funzioni aziendali, il coordinamento tra funzioni e mansioni, la gestione dell'economato e del personale, oltre a competenze per una ristorazione sempre più di materia prima, la quale richiede importanti capacità anche in fase di approvvigionamento: merceologia, geo-economia, produzione, commercializzazione. Tutte nozioni queste difficilmente acquisibili in altri contesti proprio perché la formazione tradizionale del settore predilige la componente culinaria a quella manageriale.

Chef in Cattedra è stato strutturato pensando ai bisogni di apprendimento delle giovani imprese che vogliono consolidare il proprio know how di business nel settore ristorativo: propone, quindi, best practice con l'obiettivo di costruire nel Salento ed in Puglia esperienze imprenditoriali di successo.

Il Laboratorio offre occasioni di apprendimento a cuochi, maître, food blogger, alunni di Istituti Alberghieri, cooperative e a tutti coloro che desiderano avviare un'attività enogastronomica

Per partecipare al Laboratorio è necessario iscriversi inviando una mail a [info@nobilipasticci.it](mailto:info@nobilipasticci.it) o chiamando i numeri: **320 7619280/320 6966651**

Chef in cattedra - pratiche di gusto è organizzato dalla Cooperativa Nobili Pasticci, in partnership con Azienda Vinicola Cantele srl, Slow Food Lecce, l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Aldo Moro" e l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione I.I.S.S. "E. Majorana" di Bari.

[Scarica il calendario del Laboratorio](#)

Per maggiori informazioni: [www.nobilipasticci.it](http://www.nobilipasticci.it)