CAST Alimenti e Terme di Sirmione Academy insieme per il benessere di futuri talenti

L'azienda termale finanzia un corso in CAST Alimenti per gli operatori della ristorazione. Due settimane a dicembre per approfondire il tema del benessere, dalla cucina all'ospitalità.

Brescia, 19 novembre 2024 – Un corso intensivo gratuito rivolto a giovani cuochi, operatori di sala, bar, professionisti già affermati e buyer food per approfondire e diffondere la cultura della cucina del benessere. È questo il nuovo progetto dove Terme di Sirmione Academy ha scelto CAST Alimenti per un programma di formazione specializzato e multidisciplinare.

Il corso "Format Benessere", finanziato da Terme di Sirmione, comprende sei giornate, per un totale di 36 ore articolate in 2 settimane dal 2 all'11 dicembre, divise in sessioni teoriche e pratiche con docenti CAST di altissimo livello. All'interno delle aule laboratorio della scuola di cucina bresciana, l'executive chef Angelo Biscotti guiderà gli studenti in un percorso dedicato alla cucina e ai suoi aspetti pratici, esplorandone il legame tra tradizione e scienza, con una particolare attenzione ai concetti di sana alimentazione. Nelle ultime tre giornate del corso, Giorgio Donegani, tecnologo alimentare e nutrizionista, estenderà l'approccio del benessere e della nutrizione all'ambito dell'ospitalità, mentre Francesco Fabiano, mental coach, approfondirà il tema: "I comportamenti che fanno stare bene".

La nutrizione è da anni al centro dell'offerta di Terme di Sirmione. Le terme, di fatto, rappresentano il luogo ideale per fare prevenzione e per mantenere un buono stato di salute che, oltre alla cura, significa seguire un'alimentazione sana e adottare corretti stili di vita, fondamentali per il benessere della persona. Su questi presupposti si fonda l'offerta ristorativa negli hotel a 3, 4 e 5 stelle, nei centri termali e spa di Terme di Sirmione, a partire dalla selezione degli alimenti di alta qualità, sempre più in linea con le raccomandazioni fornite dal mondo scientifico. Alla guida di questo percorso c'è la dottoressa Anna Villarini, tra le più note ricercatrici a livello internazionale in tema di scienza della nutrizione, e membro del Comitato Scientifico di Terme di Sirmione.

Il corso intensivo completamente gratuito, che si svolgerà presso la sede di CAST Alimenti a Brescia, offrirà ai partecipanti una preparazione specializzata e un'opportunità lavorativa a Terme di Sirmione. Al termine del corso, infatti, Terme di Sirmione organizzerà colloqui conoscitivi per valutare possibili inserimenti professionali presso le proprie strutture. Le posizioni aperte comprendono ruoli come Commis di sala e bar, Demi chef de rang, Chef de rang, Secondo maître, Barman/Barlady, Chef di partita, Demi chef di partita, Commis di cucina e Buyer food.

Sullo spirito e le finalità del progetto, l'AD di CAST Alimenti, Cristian Cantaluppi, ha dichiarato: "L'iniziativa di formazione messa a punto con Terme di Sirmione testimonia la collaborazione tra due realtà di eccellenza che propongono, nei loro ambiti, valori caratterizzanti del più apprezzato made in Italy. Con un elemento distintivo in più: il fatto che il gusto e l'alta cucina, possono sposarsi perfettamente con il benessere. L'alimentazione ne costituisce una componente essenziale. Nella nostra scuola promuoviamo questa filosofia da sempre, con la concretezza di percorsi formativi all'avanguardia e un team di docenti autorevoli su ciò che significa cultura alimentare moderna".

Ci si può candidare mandando i propri curriculum vitae entro il 25 novembre, a selezione@termedisirmione.com con oggetto: corso CAST Alimenti.

- Nota per la stampa –

Terme di Sirmione è una delle storiche e più importanti realtà termali italiane. Opera su quattro aree di business: ospitalità, salute, benessere e prodotti. Offre un centro termale –Terme Virgilio -, 4 alberghi con area benessere di cui tre con reparto termale - il cinque stelle Grand Hotel Terme, i quattro stelle Hotel Sirmione e Promessi Sposi e l'Hotel Acquaviva del Garda e il tre stelle Hotel Fonte Boiola - e Aquaria Thermal SPA. L'offerta di Terme di Sirmione è arricchita da un prodotto venduto in farmacia, Acqua di Sirmione, leader del mercato delle soluzioni nasali in Italia, e dalla linea Terme di Sirmione Cosmetici. Nel settore della salute gli

ambiti d'intervento riguardano otorinolaringoiatria, broncopneumologia, angiologia, fisiatria, dermatologia clinica ed estetica, ginecologia, osteopatia, gastroenterologia e nutrizione con altrettanti centri e servizi specializzati. Aquaria Thermal SPA offre oltre 14.000 mq di benessere fronte lago con piscine termali, idromassaggi, lettini effervescenti, docce emozionali, percorso vascolare, cabine benessere, circuito saune interne ed esterne, bagni di vapore, area per trattamenti benessere e aree relax polisensoriali. Nel 2017 è stato acquisito Golf Bogliaco che comprende un campo da golf, il terzo più antico in Italia, con 18 buche, un ristorante, una club house, un residence di 10 appartamenti e una nuova struttura ricettiva con 10 camere.
La qualità del servizio al cliente, l'attenzione per l'ambiente e per la sicurezza sono componenti fondamentali della filosofia della Società, che è certificata ISO 9001 "Sistemi di gestione per la qualità", ISO 14001 "Sistemi di gestione ambientale" e ISO 45001 "Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro"

CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani, così come ai professionisti già affermati, mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

Ufficio stampa CAST Alimenti
Silvia Profili - s.profili@castalimenti.it +39 3484739215

Ufficio stampa Terme di Sirmione
Mara Bergamaschi - mara.bergamaschi@termedisirmione.com - tel. 030 91682318