

Alimentare, esperti di arte bianca: al via il nuovo corso di Cef Publishing

Durante questo anno e mezzo di pandemia e di conseguenti lockdown, gli italiani hanno cercato ristoro in cucina, dove hanno imparato a mettere letteralmente le mani in pasta, dedicandosi sempre più spesso alla produzione di pane, focacce e dolci fatti in casa. Nel 2020 infatti gli italiani si sono scoperti, giocoforza, come chef domestici e lo hanno fatto anche con piacere e soddisfazione, un trend destinato a crescere anche nei prossimi anni nonostante le riaperture di ristoranti e bar.

In questo scenario favorevole al “fare”, all’acquisizione delle necessarie competenze tecniche e all’attenzione alle materie prime, al benessere e all’educazione alimentare, si inserisce il corso per Esperti di Arte Bianca proposto da Cef Publishing , corso che arricchisce il catalogo di offerte formative a distanza nell’area Food, per incontrare l’interesse di chi, anche partendo da una semplice passione, si veda proiettato in una dimensione professionale in questo ambito.

Cef è una società del Gruppo Ebanò fondata e guidata dal Presidente di Piccola Industria e Vice Presidente nazionale di Confindustria Carlo Robiglio. Il Gruppo, con 9 società controllate, 15 partnership produttive, più di 250 dipendenti e collaboratori, tramite la controllata Cef Publishing, è anche certificata dal programma Elite di Borsa Italiana per i requisiti di affidabilità e trasparenza richiesti dai principali investitori istituzionali. Ha vinto per la seconda volta consecutiva il “Best Managed Companies”, iniziativa promossa da Deloitte per supportare e premiare le aziende italiane eccellenti per capacità organizzativa.

Il corso offre la possibilità di acquisire le competenze necessarie per operare in una varietà ampia di realtà professionali: dalle aziende artigianali o industriali (dalle piccole panetterie ai grandi panifici), ai reparti panetteria e pasticceria di un supermercato, fino alle caffetterie e ai locali iperspecializzati in menù creativi che fanno del pane e dei prodotti da forno il proprio alimento centrale. E ancora aziende alimentari che producono e distribuiscono pane confezionato a lunga conservazione oppure prodotti da forno freschi o precotti e infine pizzerie dove mettere a frutto la propria capacità come pizzaioli.

Partendo dall'analisi delle materie prime legate alla panificazione e al loro corretto uso, si arriva a padroneggiare le metodologie di impasto e lievitazione, le tecniche di produzione e cottura fino alla realizzazione di ricette tradizionali e innovative europee ed extra europee, per diventare esperti di Arte Bianca, competenti anche nella gestione di un'attività in proprio, grazie a moduli formativi sul food costing, strategie di marketing e digital marketing e a quelli per l'Haccp e per la Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Composto da 12 unità didattiche, il corso si sviluppa sulla piattaforma Social Learning Cef, accessibile anche tramite app per mobile, per studiare in modo interattivo, inserendo segnalibri, video e commenti per condividerli con la comunità di apprendimento, svolgendo online esercizi di autovalutazione, eseguendo verifiche con puntuale feedback da parte dei docenti, confrontandosi con loro e con tutor di supporto. In più, il corso si avvale di contenuti video in realtà aumentata Ar fruibili attraverso l'app New learning Cef disponibile su Google play e Apple Store. Si tratta di video di approfondimento sulla didattica, messi a punto con la collaborazione preziosa di due nomi d'eccellenza nel campo della panificazione, autori dei testi e consulenti scientifici di tutto il corso: Piergiorgio Giorilli, autore di pubblicazione sul tema oltre che, tra gli altri titoli, fondatore e responsabile italiano della sezione Ambassadeurs du Pain Italia e Michela Giorilli, tecnico di laboratorio

chimico biologico, docente ed esperta di prodotti da forno, membro fondatore e segretario della sezione Ambassadeurs du Pain Italia.

Inoltre videoricette realizzate per Corsicef da Sara Moalli. Food influencer, vincitrice dell'ottava edizione di Bake Off Italia, laureata in interior design a Milano coltiva da sempre la passione per la cucina e oltre a una spiccata dote per la realizzazione di dolci e biscotti, ama mettere le "mani in pasta" e i lievitati per lei non hanno segreti. E per facilitare il corsista nella comprensione dei processi che stanno alla base della panificazione (fondamentali anche per la buona riuscita dei prodotti) si aggiungono videoclip con la partecipazione di Antonio Colasanto, dottorando in chimica degli alimenti all'Università del Piemonte Orientale e finalista nella decima edizione 2021 di Masterchef Italia.

Il programma che viene proposto dal Centro Europeo di Formazione garantisce la massima sicurezza e libertà di gestione dei tempi per i corsisti che possono organizzare lo studio parallelamente a eventuali impegni lavorativi. Sono infatti molti gli iscritti ai Corsi Cef che conciliano lo studio con il lavoro in prospettiva di un cambiamento professionale o di una scelta di aggiornamento continuo che possa pertanto migliorarne la posizione lavorativa.

Un'ulteriore opportunità di formazione quindi che, in linea con le reali richieste del mercato del lavoro, si rivolge sia a coloro che vogliono scegliere una opzione formativa altamente professionalizzante ottimizzando i tempi di apprendimento e mettere subito in pratica le competenze acquisite, sia per chi è un semplice appassionato della materia, ma desidera ugualmente approfondire le proprie conoscenze.