



## **COSTA CROCIERE E FONDAZIONE ITS ACCADEMIA, AL VIA 1° CORSO DESTINATO A CUOCHI E PASTICCIERI DI BORDO**

**Il corso è organizzato dall'Accademia Italiana Crociere, nuovo polo formativo di eccellenza nato dalla collaborazione tra Fondazione ITS Accademia Italiana Marina Mercantile e Costa Crociere. 22 allievi provenienti da tutta Italia, di cui 10 dalla Liguria. Il corso dura circa un anno e mezzo, con alternanza di formazione in aula e a bordo. Prevista assunzione da parte di Costa del 70% degli allievi idonei.**

*Genova, 20 marzo 2017* - è stato inaugurato ufficialmente oggi il primo corso di **Istruzione Tecnica Superiore (ITS) per la formazione di pasticceri e panettieri di bordo**, che si svolgerà ad Arenzano, nella Villa Figoli Des Geneys, sede della nuova **Accademia Ospitalità Italiana Crociere**.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra **Fondazione ITS Accademia Italiana Marina Mercantile e Costa Crociere**, unica compagnia crocieristica battente bandiera italiana, partner di eccellenza di questo nuovo polo dedicato alla formazione altamente qualificata di professionisti dell'hôtellerie per le navi da crociera, che è stato aperto ufficialmente lo scorso 11 novembre.

Il corso che parte oggi è una vera e propria novità per la formazione tecnica superiore in Italia. In aula, per l'inizio delle lezioni, erano presenti un totale di **22 allievi** aspiranti cuochi e pasticceri di bordo, il numero massimo previsto dal bando. Provengono non solo dalla **Liguria** (10 iscritti), ma anche dal **Lazio** (5), dalla **Sicilia** (3), dal **Piemonte** (3) e dalla **Campania** (1). Ben 18 di loro hanno inoltre deciso di usufruire della foresteria compresa nella nuova struttura di Villa Figoli Des Geneys, in grado di accogliere sino a 50 studenti fuori sede e circondata da un parco-giardino all'italiana di circa 35.000 m2.

Costa Crociere **garantirà l'assunzione a bordo delle proprie navi per almeno il 70%** degli allievi che avranno completato il percorso formativo.

Il percorso formativo, finanziato dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR), durerà circa **1 anno e mezzo per un totale di 2.000 ore e alternerà lezioni in aula e formazione a bordo in quattro moduli**. Le lezioni comprendono una parte introduttiva di orientamento, docenze di teoria di pasticceria e panetteria, e momenti di pratica nei laboratori didattici di pasticceria e panetteria disponibili a Villa Figoli. Nel corso del secondo modulo, i ragazzi saliranno sulle navi Costa Crociere per

la formazione “sul campo” nelle pasticcerie e panetterie di bordo, con un vero e proprio contratto retribuito da tirocinante. Al termine del primo imbarco è previsto il rientro in aula per il terzo modulo, durante il quale gli allievi verranno divisi in due sottogruppi, per poi concludere il loro percorso con il quarto ed ultimo modulo, nuovamente a bordo. Nel progetto è stato inoltre inserito il BST (Basic Safety Training) e le altre certificazioni obbligatorie per l'imbarco.

Il corpo docenti che terrà le lezioni è formato da professionisti di primissimo livello, con anni di esperienza, in gran parte provenienti dalla flotta di Costa Crociere. Il primo modulo in aula sarà coordinato da Alessio Piantanida, Chef Panettiere, mentre il secondo, da Vincenzo Maio, Chef Pasticcere.