



COSTA CROCIERE E CAST ALIMENTI CERCANO NUOVI PASTICCERI DI BORDO

Prende il via la collaborazione tra la compagnia crocieristica italiana e la scuola dei mestieri del gusto, con tre recruiting day dedicati alla selezione di pasticceri altamente qualificati che lavoreranno a bordo delle navi Costa.

Genova, 1 marzo 2016 - [Costa Crociere](#) e [CAST Alimenti](#) (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento), la scuola dei mestieri del gusto, aprono la prima selezione per la ricerca dei migliori pasticceri da inserire a bordo delle navi della compagnia italiana.

Venerdì 11 marzo, venerdì 22 aprile e sabato 18 giugno, presso la sede di CAST alimenti, a Brescia, sono previsti tre appuntamenti dedicati alla selezione dei futuri ambasciatori dell'arte pasticceria italiana nei mari del mondo. Le iscrizioni sono aperte a tutti coloro che abbiano frequentato un corso di pasticceria CAST Alimenti con almeno un anno di esperienza nel settore pasticceria, o in alternativa, abbiano maturato almeno tre anni di esperienza nel settore. Altro requisito indispensabile è la conoscenza della lingua inglese parlata di livello B1.

Le tre giornate di selezione prevedono una presentazione delle due aziende, un colloquio conoscitivo e prove pratiche che permetteranno ai partecipanti di mostrare competenze e capacità in materia. In ogni giornata verranno scelti sino ad un massimo di 15 candidati, ai quali verrà offerta una prima opportunità di impiego a bordo delle navi Costa.

Per iscriversi alle selezioni basta registrare i propri dati e inserire il proprio curriculum vitae nella sezione "Recruiting Day CAST Alimenti" presente sul sito <http://www.career.costacrociere.it/it/lavora-con-noi/bordo/hotel> (entro il 7 marzo per la prima giornata).

La collaborazione tra Costa Crociere e CAST Alimenti nasce all'insegna dell'eccellenza italiana. Costa Crociere offre a bordo delle proprie navi, tutte battenti bandiera italiana, il meglio dell'Italia in termini di stile, ospitalità, divertimento e gastronomia. CAST Alimenti è un istituto di formazione e aggiornamento nato a Brescia nel 1996. 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. E' la scuola con il maggior numero di titoli mondiali al mondo nelle discipline gastronomiche - ad oggi se ne contano diciassette - ed è considerata un punto di riferimento importante e uno spazio d'elezione per la ricerca e lo sviluppo del Made in Italy, grazie alla presenza di grandi Maestri e di giovani

professionisti. Tra i fondatori di CAST Alimenti c'è il maestro Iginio Massari, Presidente onorario, più volte campione del mondo di pasticceria e cioccolateria come allenatore.