

Cuochi in prima fila: formazione, show cooking e premi alla carriera Appuntamento ad HOST – FieraMilano dal 23 al 27 Ottobre

L'autunno di APCI parte con alcuni importanti appuntamenti dedicati ai propri associati e al pubblico degli addetti ai lavori.

Un autunno ricco di eventi per il mondo dei cuochi, in particolare per gli associati dell'APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, protagonisti di alcuni momenti importanti per la loro carriera.

Dal 23 al 27 ottobre a Milano, nel corso di Host, la più importante manifestazione dedicata al settore della ristorazione e dell'hotellerie, l'associazione sarà presente con un proprio spazio in cui svilupperà i temi oggi più "caldi" per il mondo della ristorazione.

Cinque i temi portanti che verranno sviluppati da APCI:

- ✓ **Venerdì 23 ottobre** – La cucina per Hotel e Banchettistica
- ✓ **Sabato 24 ottobre** - La cucina per il Catering
- ✓ **Domenica 25 ottobre** - La Pasticceria per la Ristorazione
- ✓ **Lunedì 26 ottobre** - La cucina: per che Ristorante?
- ✓ **Martedì 27 ottobre** - La Cucina e la Pasticceria per la colazione

I temi verranno sviluppati attraverso momenti di show-cooking, tasting, interviste e veri e propri incontri di formazione, grazie alla presenza delle delegazioni regionali dell'associazione e ai partner, Italian Gourmet, apropositodime.com e Congusto Gourmet Institute. Molti i personaggi che si avvicenderanno nello Spazio APCI: cuochi, pasticceri, imprenditori e professionisti del settore. Filo conduttore il tema dell'accoglienza: che tanta parte ha nella nostra economia e ancor più spazio dovrebbe avere. La capacità di generare una *reputation* positiva online ad esempio sarà vincente. Lo è già oggi. Ma, a differenza di ciò che si può pensare, il futuro non sarà (o non solo) in mano a freddi tecnocrati ipertecnologizzati. Crescerà anche la necessità di poter contare su un mix di competenze "innate" e trasversali. Ne parlerà **Gianna Martinengo**, Presidente dall'**Associazione Donne e Tecnologie** che, in partnership con **APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani**, proporrà a Host2015 una serie di incontri su queste nuove skill. "Le competenze trasversali riguardano un comportamento flessibile e positivo –spiega Martinengo –. Sono chiamate anche life skills perché riguardano la capacità di gestire la vita in generale: prendere decisioni, risolvere i problemi, implicano pensiero creativo, pensiero critico, comunicazione efficace, relazioni interpersonali, mediazione".

www.cucinaprofessionale.com

Per info: social@cucinaprofessionale.com