Fondazione Barilla

il tuo cibo, la tua terra

LA SCUOLA DI FONDAZIONE BARILLA

LA SCUOLA DI FONDAZIONE BARILLA

Fondazione Barilla
il tuo cibo, la tua terra

Fondazione Barilla ha rafforzato il suo impegno in ambito sociale grazie ad un progetto che ha offerto un'opportunità unica di formazione per giovani ragazzi e ragazze provenienti da **contesti svantaggiati,** per dar loro una possibilità di futuro professionale con **un'impronta innovativa, attenta al gusto, alla terra e alla salute.**



Una scuola di cucina completamente **gratuita,** alla sua **quarta edizione**, dove 10 ragazzi e ragazze hanno l'opportunità di intraprendere un percorso culinario e una prospettiva professionale con **partner importanti come Esselunga e Megamark,** due realtà che hanno offerto a molti dei ragazzi una opportunità di lavoro concreta.

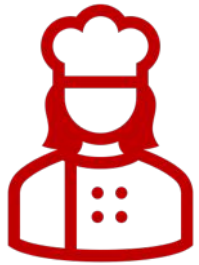


La sede di **Academia Barilla a Parma** rappresenta la casa della Scuola di Fondazione Barilla, cuore della Food Valley e centro nevralgico che custodisce e divulga la cultura del cibo di domani.

Per saperne di più
https://fondazionebarilla.com/la-scuola/

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

Fondazione Barilla
il tuo cibo, la tua terra



Una scuola full time

8 SETTIMANE DI CORSO (16 marzo - 8 maggio)

6,5 ore/giorno
5 giorni/settimana



Classi teoriche
Tenute dal team di esperti di **Fondazione Barilla**

+

Classi di pratica
Tenute da chef qualificati provenienti da tutta Italia



Esperienza
Vitto, alloggio, diaria compresi, oltre a un team qualificato di **educatori e tutor** a supervisione degli studenti per l'intera durata del corso



Stage/Collocamento
Almeno 2 MESI
Retribuito in strutture gastronomie GDO e ristoranti, su tutto il territorio nazionale

LA SELEZIONE DEGLI STUDENTI

Fondazione Barilla
il tuo cibo, la tua terra

Croce Rossa Italiana

e circa 260 associazioni che hanno aderito alle precedenti edizioni

Per info e candidature:
scuolafondazionebarilla@nextdifferent.com

Parametri di selezione:

- Range età: 18-30
- Motivazione personale e passione relativa al settore della gastronomia/ristorazione
- Difficoltà economiche e sociali dimostrabili
- Stabilità psico-emotiva (che assicuri l'impegno a portare a termine il progetto)
- Disponibilità al trasferimento per tutta la durata del corso
- Livello conoscenza della lingua italiana per partecipanti esteri: B2
- Documenti e permesso di soggiorno in regola (per stranieri)
- Dichiarazione sostitutiva del casellario giudiziale e dei carichi penali pendenti

Fondazione Barilla

il tuo cibo, la tua terra