

LINK: <https://www.avvenire.it/economia/pagine/globo-academy-cosi-si-formano-i-nuovi-cuochi>

AVVENIRE CEI NEWS SIR TV2000 RADIO INBLU FISC

accetta

Questo sito usa cookie di terze parti (anche di profilazione) e cookie tecnici. Continuando a navigare accetta i cookie. [Cookie policy](#)

segui su



SEZIONI

PAPA

CLIMA

CEI

VOTO UE

OPINIONI

MIGRANTI



Home > [Economia](#) > [Lavoro](#) [Bes](#) | [Lavoro](#) | [Motori](#) | [Risparmio](#) | [Sviluppo felice](#) | [Terzo settore](#)

## Globo Academy . Così si formano i nuovi cuochi

Redazione Romana martedì 19 marzo 2019

*Al via il corso per Personal Chef curato dalla scuola di formazione professionale Galdus. Candidature fino al 15 aprile*



COMMENTA E CONDIVIDI



È stata presentata la seconda edizione di "Globo Academy", il contest ideato e promosso dal Centro Commerciale Globo di Busnago (Monza Brianza) che permetterà a dieci aspiranti cuochi di

## **frequentare il corso per Personal Chef curato dalla scuola di formazione professionale Galdus.**

La selezione è aperta a uomini e donne che abbiano compiuto 16 anni di età al momento dell'iscrizione e che risiedano nelle provincie della Regione Lombardia, con un'attenzione particolare rivolta ai giovani in cerca del primo lavoro.

Per candidarsi è sufficiente visitare il sito [www.globoacademy.it](http://www.globoacademy.it), da oggi e fino al **15 aprile**, e compilare un test online con domande di cultura generale, scienze dell'alimentazione, sicurezza alimentare e nutrizione. Sulla base dei risultati del test, verranno individuati 30 candidati che accederanno alla seconda fase della selezione: una prova di abilità che si svolgerà al Centro Commerciale Globo il 18 maggio.

Ai candidati verrà richiesto di realizzare una ricetta a scelta tra una rosa di proposte, alla presenza di una giuria qualificata. I concorrenti si sfideranno in tre diverse manche e avranno a disposizione 60 minuti di tempo per la realizzazione del piatto, che sarà valutato sulla base di quattro diversi criteri: completamento della ricetta, scelta degli ingredienti, abilità tecnica, ordine e pulizia.

I dieci candidati che avranno ottenuto il punteggio più alto accederanno al corso che si terrà negli spazi del Centro Commerciale Globo (Busnago, Monza Brianza) e nei laboratori della scuola Galdus (Milano). Il percorso di formazione si svolgerà da maggio a dicembre 2019 per un totale di 156 ore di lezione suddivise fra teoria e pratica. Superando l'esame finale, i partecipanti otterranno l'Attestato di Partecipazione e il Certificato di competenze rilasciato da Regione Lombardia, che consentirà loro di proporsi come chef a domicilio su tutto il territorio nazionale ed europeo.

"Globo Academy" è il frutto dell'impegno del Centro Commerciale Globo che in questi 25 anni di attività si è imposto come soggetto economico di primo piano, attivo anche nello sviluppo del territorio e della sua comunità. La prima edizione del bando di concorso ha consentito a dieci residenti del territorio di conseguire un diploma da Personal Trainer Professional riconosciuto dal Coni su tutto il territorio nazionale.

Questa seconda edizione di "Globo Academy" (montepremi complessivo 15.000 euro; regolamento completo presso la direzione del Centro) è stata possibile grazie alla partnership con Galdus, Scuola di formazione professionale attiva dal 1990, al patrocinio di Regione Lombardia e grazie al contributo di diversi professionisti e partner che hanno voluto raccogliere la sfida.

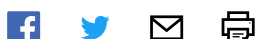
«Globo Academy - spiega **Ben Chiurlo**, direttore Centro Commerciale Globo - è un progetto nato al Centro Commerciale Globo, nel quale crediamo fortemente, come dimostra l'impegno in questa seconda edizione. Grazie a un partner formativo come Galdus possiamo offrire una nuova, concreta opportunità di formazione e autoimprenditorialità, a chi non è ancora riuscito a entrare nel mercato del lavoro, o a chi magari aveva un lavoro, ma ora è costretto a reinventarsi».

«Il Centro Commerciale Globo - afferma **Walter Monzani**, architetto della Mercurio spa - è un progetto in costante crescita. Siamo partiti oltre 25 anni fa e con lo sguardo volto al futuro abbiamo realizzato una realtà costantemente in evoluzione in termini di funzionalità e impegno sociale. Basta guardare la struttura: Globo è uno spazio pensato per la famiglia. È lo spazio dove le attività commerciali, la ristorazione e il divertimento convivono. Una formula di successo se guardiamo ai numeri: 190 negozi, 100 mila metri quadri di superficie destinata ai visitatori che ogni anno ci premiano con oltre 13 milioni di ingressi».

«Nata circa 25 anni fa, Galdus è una scuola di formazione fondata sull'idea che ciascuno impari a valorizzare i suoi talenti - conclude **Diego Montrone**, presidente di Galdus -. Un'idea che si è poi concretizzata in molteplici strumenti e percorsi formativi costruiti insieme alle imprese in un'ottica di valorizzazione delle competenze realmente spendibili sul mercato del lavoro. La scuola oggi accoglie, tra studenti adolescenti e adulti, oltre cinquemila allievi, occupati e in cerca di occupazione. Tutti vengono accompagnati in percorsi di riqualificazione professionale e accompagnati al lavoro. L'impresa è sfidante, esattamente come questo nuovo progetto in collaborazione con Centro Globo: al centro ci sono le persone e la costruzione di un virtuoso percorso di soddisfazione per ciascuno di loro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA E CONDIVIDI



ARGOMENTI: Lavoro

pubblicità

La prima banca private  
unica per valore del servizio,  
innovazione e sostenibilità.

Scopri di più

BANCA  
GENERALI  
PRIVATE

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

## LAVORO



**Formazione** Ecco come valorizzare le competenze dei neogenitori  
Redazione Romana



**Flexa** L'intelligenza artificiale a servizio della formazione continua  
Redazione Romana



**Inclusione** L'Onu premia Sodexo Italia  
Redazione Romana

## ECONOMIA





**Phonetica** Nel 2019 previste  
50 nuove assunzioni  
Redazione Romana



**Trenitalia** Accordo con i  
sindacati per 1.000 assunzioni  
Redazione Romana



**Evento** Porte aperte al Cuoa  
Redazione Romana

## PRIMO PIANO



**Migranti** Sequestrata la Mare  
Jonio, ordine di sbarco per i  
profughi a Lampedusa  
Nello Scavo e Ilaria Solaini



**Lotta abusi** Il Papa non  
accetta le dimissioni di  
Barbarin. Ma lui sceglie il ritiro  
Daniele Zappalà, Parigi



**Santa Sede** Anche sei italiani  
tra i nuovi santi e beati



Copyright 2019 ©  
Avvenire  
P.Iva 00743840159

[il direttore](#)

[chi siamo](#)

[contatti](#)

[credits](#)

[privacy](#)

[pubblic](#)

