

LINK: http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17655

home autori esperti vino olio news eventi **food** travel marketing distillati vinix contatti

tigulliovino.it

cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Food

Globo Academy: prende il via la seconda edizione del progetto promosso dal Centro Commerciale Globo

📍 Viale Italia, 197, Busnago (MI) - Centro Commerciale Globo

📅 dal 15 marzo 2019 al 15 aprile 2019

di [Mariella Belloni](#)

[Tweet](#)

[Articolo georeferenziato](#)

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

e-mail

[Leggi tutto...](#)



E' stata presentata a Busnago la seconda edizione di "Globo Academy", il contest ideato dal Centro Commerciale Globo che permetterà a 10 aspiranti cuochi di frequentare il corso per Personal Chef curato dalla Scuola di formazione professionale Galdus. Ospiti d'eccezione gli Chef Andrea Mainardi e Matteo Torretta

"Globo Academy è un progetto nel quale crediamo fortemente - dichiara Ben Chiurlo, direttore del Centro Commerciale Globo -, 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 è un progetto in costante crescita - aggiunge Walter Monzani, Architetto Mercurio spa -. 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. E' 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".

La selezione è aperta a uomini e donne che abbiano compiuto 16 anni di età al momento dell'iscrizione e che risiedano nelle province 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, 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 (realizzare una ricetta in 60 minuti) che si svolgerà 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 10 candidati che avranno ottenuto il punteggio più alto accederanno al corso che si terrà in parte presso il Centro Commerciale a Busnago, in parte nei laboratori della scuola Galdus a 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.

"Nata oltre vent'anni, Galdus è una scuola di formazione fondata sull'idea che ciascuno impari a valorizzare i suoi talenti - spiega Diego Montrone, presidente Galdus -. Un'idea che si è poi concretizzata in molteplici strumenti e percorsi formativi costruiti spesso assieme alle imprese in un'ottica di valorizzazione delle competenze realmente spendibili sul mercato". 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".

"Nato nel 2007 in Francia, Zodio conta 22 negozi sul suolo francese e tre in Italia - afferma Elisabetta Riva, direttore Zodio Busnago -. Quello di Busnago, nel Parco del Centro Commerciale globo, è un megastore di 3 mila mq interamente dedicato alla casa, regno della creatività e delle passioni. Il format è innovativo e unico nel suo genere: far vivere ai clienti un'esperienza a 360° attraverso zone di ispirazione, poli dedicati alle dimostrazioni e atelier di cucina e decorazione. E' qui che, attraverso i corsi di cucina, di decorazione e di merceria, i nostri esperti, assistono e accompagnano i clienti, grandi e piccoli, nelle loro passioni e nella condivisione di saperi ed esperienze. Una filosofia che si sposa perfettamente con questo progetto della Globo Academy".

Questa seconda edizione di "Globo Academy" (finanziamento complessivo 15.000 euro) si avvale del patrocinio di Regione Lombardia,

Archivio

- » **Marzo 2019**
- » **Febbraio 2019**
- » **Gennaio 2019**
- » **Dicembre 2018**
- » **Novembre 2018**
- » **Ottobre 2018**
- » **Settembre 2018**
- » **Agosto 2018**
- » **Luglio 2018**
- » **Giugno 2018**
- » **Maggio 2018**
- » **Aprile 2018**
- » **Marzo 2018**
- » **Febbraio 2018**
- » **Gennaio 2018**
- » **Dicembre 2017**
- » **Novembre 2017**
- » **Ottobre 2017**
- » **Settembre 2017**
- » **Agosto 2017**
- » **Luglio 2017**
- » **Giugno 2017**
- » **Maggio 2017**
- » **Aprile 2017**
- » **Marzo 2017**
- » **Febbraio 2017**
- » **Gennaio 2017**
- » **Dicembre 2016**
- » **Novembre 2016**
- » **Ottobre 2016**
- » **Settembre 2016**
- » **Agosto 2016**
- » **Luglio 2016**
- » **Giugno 2016**
- » **Maggio 2016**
- » **Aprile 2016**
- » **Marzo 2016**
- » **Febbraio 2016**
- » **Gennaio 2016**
- » **Dicembre 2015**
- » **Novembre 2015**

Provincia di Bergamo e diversi comuni della zona, e del contributo di professionisti e partner che hanno voluto raccogliere la sfida.

Centro Commerciale Globo

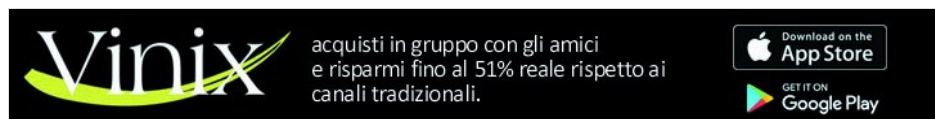
Viale Italia, 197

Busnago (MB)

Publicato il 18 marzo 2019 in Food  Letto 52 volte  Permalink  [0] commenti 

Tags

busnago, centro commerciale, corso, formazione, galdus, globo academy, personal chef, scuola di cucina



Vinix acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

- » **Ottobre 2015**
- » **Settembre 2015**
- » **Agosto 2015**
- » **Luglio 2015**
- » **Giugno 2015**
- » **Maggio 2015**
- » **Aprile 2015**
- » **Marzo 2015**
- » **Febbraio 2015**
- » **Gennaio 2015**
- » **Dicembre 2014**
- » **Novembre 2014**
- » **Ottobre 2014**
- » **Settembre 2014**
- » **Agosto 2014**
- » **Luglio 2014**
- » **Giugno 2014**
- » **Maggio 2014**
- » **Aprile 2014**
- » **Marzo 2014**
- » **Febbraio 2014**
- » **Gennaio 2014**
- » **Dicembre 2013**
- » **Novembre 2013**
- » **Ottobre 2013**
- » **Settembre 2013**
- » **Agosto 2013**
- » **Luglio 2013**
- » **Giugno 2013**
- » **Maggio 2013**
- » **Aprile 2013**
- » **Marzo 2013**
- » **Febbraio 2013**
- » **Gennaio 2013**
- » **Dicembre 2012**
- » **Novembre 2012**
- » **Ottobre 2012**
- » **Settembre 2012**
- » **Agosto 2012**
- » **Luglio 2012**
- » **Giugno 2012**
- » **Maggio 2012**
- » **Aprile 2012**
- » **Marzo 2012**
- » **Febbraio 2012**
- » **Gennaio 2012**
- » **Dicembre 2011**
- » **Novembre 2011**
- » **Ottobre 2011**
- » **Settembre 2011**
- » **Agosto 2011**
- » **Luglio 2011**
- » **Giugno 2011**
- » **Maggio 2011**
- » **Aprile 2011**
- » **Marzo 2011**
- » **Febbraio 2011**
- » **Gennaio 2011**
- » **Dicembre 2010**
- » **Novembre 2010**
- » **Ottobre 2010**
- » **Settembre 2010**
- » **Agosto 2010**
- » **Luglio 2010**

- » **Giugno 2010**
- » **Maggio 2010**
- » **Aprile 2010**
- » **Marzo 2010**
- » **Febbraio 2010**
- » **Gennaio 2010**
- » **Dicembre 2009**
- » **Novembre 2009**
- » **Ottobre 2009**
- » **Settembre 2009**
- » **Agosto 2009**
- » **Luglio 2009**
- » **Giugno 2009**
- » **Maggio 2009**
- » **Aprile 2009**
- » **Marzo 2009**
- » **Febbraio 2009**
- » **Gennaio 2009**
- » **Dicembre 2008**
- » **Novembre 2008**
- » **Ottobre 2008**
- » **Settembre 2008**

Risorse

- » [home](#)
- » [autori](#)
- » [esperti](#)
- » [vino](#)
- » [olio](#)
- » [news](#)
- » [eventi](#)
- » [food](#)
- » [travel](#)
- » [marketing](#)
- » [distillati](#)
- » [contatti](#)

Interagisci ▲

 [feed rss area food](#)

PUBBLICITÀ

Ultimi Commenti

- » **Antonio su**
Tra-va-si
il 26.09.2018 alle 15:32
- » **Associazione Calyx su**
Km 0 sull'Anello dei Cavalieri
il 19.01.2018 alle 17:14
- » **Andrea D'Ascanio su**
Dalla svinatura al primo travaso
il 14.12.2017 alle 13:29
- » **Giacomo Di Bartolomeo su**
Dalla svinatura al primo travaso
il 14.12.2017 alle 07:51
- » **Andrea D'Ascanio su**

Dalla svinatura al primo
travasato
il 12.12.2017 alle 13:28

» [Andrea D'Ascanio su](#)

Dalla svinatura al primo
travasato
il 12.12.2017 alle 13:27

» [Giacomo Di
Bartolomeo su](#)

Dalla svinatura al primo
travasato
il 12.12.2017 alle 07:50

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#) | [contatti](#), [privacy](#) e [cookie policy](#)

TigullioVino.it 2000 - 2015 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Per offrirti il miglior servizio possibile questo sito utilizza cookie anche di terze parti. Continuando la navigazione nel sito acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra [Cookie Policy](#)