

Notizie



# A Milano Galdus promuove il corso per diventare professionista del food tech

23 Dic. 2020, 03:27 | a cura di Gambero Rosso



IL CORSO PROFESSIONALE BIENNALE SI RIVOLGE A CHI VUOLE LAVORARE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ DELLE TECNOLOGIE DIGITALI. ECCO COME E PERCHÉ PARTECIPARE.

PUBBLICITÀ



## Tecnico superiore per la tecnologia 4.0 nella ristorazione. Il corso

Iniziare il nuovo anno all'insegna dei buoni propositi significa anche dare forma alle proprie ambizioni. E immaginare per sé un futuro professionale stimolante. E, perché no, innovativo. Il corso per **Tecnico superiore per le tecnologia 4.0 nella ristorazione** promosso da **Galdus** risponde a questa esigenza, rivolgendosi a chi vuole lavorare nel mondo della ristorazione consapevole del ruolo preponderante assunto dalle tecnologie digitali. La rivoluzione digitale che sta interessando molti settori è arrivata anche in quello della ristorazione, con strumenti e attrezzature che semplificano la produzione, la conservazione e il servizio di pasti. Grandi aziende della ristorazione collettiva e piccoli locali sono già alla

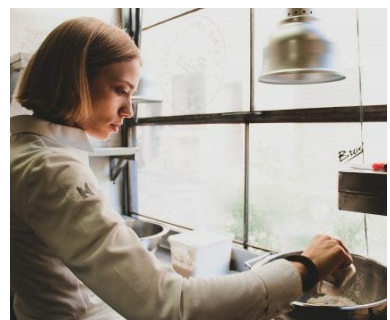
### ULTIME NOTIZIE



Nasce a Castel di Sangro il Campus Niko Romito. Il futuro del cibo? Ricerca e formazione



L'iva per asporto e delivery scende al 10%? C'è l'emendamento, la conferma dalla Legge di Bilancio



Nasce Sista a Lecce. La dark pastry kitchen dei Bros' con le crostate di Isabella Potì



ricerca di personale in grado di saper utilizzare le nuove tecnologie emergenti nel campo alimentare e ristorativo. Per questo Galdus, in collaborazione con la Fondazione ITS Agrorisorse ha progettato un nuovo corso biennale ad alto contenuto tecnologico. La scuola di formazione professionale attiva a Milano da trent'anni si concentra in questo caso sulle potenzialità del food tech, per formare una figura professionale in grado di coniugare il mondo della ristorazione tradizionale con le nuove opportunità offerte da tecnologie quali automazione, IoT, big data, machine learning, stampa 3D, blockchain.

## Investire sul food tech

Il professionista così formato saprà quindi dialogare con cuochi e ristoratori, con tecnici produttori di attrezzature per l'automazione e la digitalizzazione dei processi, con tecnici informatici e sviluppatori software. Inserito in aziende, in piccoli locali o presso catene della ristorazione, sarà protagonista della riorganizzazione dei processi, definirà gli standard operativi delle attrezzature e ne sorveglierà il corretto funzionamento. Il corso – della durata di **due anni, per un totale di 2000 ore suddivise tra aula e stage** – si rivolge a disoccupati, residenti o domiciliati in Lombardia, con età compresa tra i 18 e 29 anni, in possesso di un diploma di scuola superiore di II grado o di un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito con un IFTS. Tutti i docenti impegnati nel corso sono professionisti del settore, provenienti da aziende che producono attrezzature tecnologiche, da realtà che già utilizzano le nuove tecnologie digitali, da società di consulenza informatica specializzate in soluzioni Food Tech, o professionisti consulenti per l'innovazione dei servizi ristorativi.

## Le materie del corso

Il corso prevede due periodi di stage: il primo con finalità formativa e orientativa si svolgerà nel corso del primo anno e avrà durata di un mese e mezzo, il secondo sarà realizzato alla fine del percorso e consentirà agli allievi di fare un'esperienza full immersion di quattro mesi e mezzo, con l'obiettivo successivo di inserirsi stabilmente in azienda. Tra le materie approfondite in aula: scienze e tecnologia del prodotto, laboratorio di automazione per la ristorazione 4.0, inglese tecnico, sostenibilità ambientale, processi di gestione aziendale,



**Lo street food di Singapore è patrimonio Unesco. Riconoscimento per la cultura hawker**



**Numa al Circo a Roma. Una giostra gastronomica a pochi metri dal Circo Massimo**

### Gambero Rosso Premium

#### PANETTERIA

##### L'Angolo Del Fornaio 2

Qui troverete soprattutto i classici dell'arte bianca romana, con ciabatte e rosette in prima linea. Sul banco: filone classico, integrale, ... [Leggi la scheda](#)

#### PASTICCERIA

##### Fontana&Fontana

Passione e cordialità contraddistinguono da sempre l'insegna di Massimo Fontana e sua moglie Orsola. Delizioso il panettone sia classico che ... [Leggi la scheda](#)

#### RISTORANTE

##### I Pupi

La grande novità del locale di Tony e Laura Lo Coco è il bellissimo dehors nato dall'esigenza di sopperire con ... [Leggi la scheda](#)

#### GELATERIA

##### Mille

Gabriele Piè e Ivan Gorlani portano avanti un bel progetto di alimentazione sana e genuina, produttori di fiducia, lavorazioni trasparenti ... [Leggi la scheda](#)

#### VINO

##### Moscato Spumante Tardivo 2014

... [Leggi la scheda](#)

#### VINO

##### Katà Catalanesca 2018

gestione e ottimizzazione della filiera interconnessa. Il secondo anno sarà interamente dedicato alla realizzazione di un project work di progettazione e realizzazione della struttura ristorativa 4.0. Il corso, in partenza alla fine di gennaio 2021, è destinato a 30 allievi; tutte le attività in aula si terranno presso la sede milanese di Galdus. L'ammissione è subordinata al superamento di una selezione; il giorno ultimo per ricevere le candidature (da inviare via email a [orientamento@galdus.it](mailto:orientamento@galdus.it)) è il 20 gennaio 2021. La quota di partecipazione è pari a 1500 euro per annualità.

PUBBLICITÀ

### *Il bando di partecipazione*

“La catalanesca è la nostra uva”. È questa la frase che ben rappresenta il lavoro dell'azienda e l'interesse nel declinare ... [Leggi la scheda](#)

**VINO**  
**Barolo Bricco delle Viole 2014**

... [Leggi la scheda](#)

**VINO**  
**Sannio Greco 2017**

... [Leggi la scheda](#)

**RICETTE**



**Baccalà 3.0**

**RICETTE**



**Pizza frita, datterini gialli, conciato romano, olio al basilico**

**RICETTE**



**Gusto Mediterraneo**

**RICETTE**

