

# Cuochi con la valigia e il posto è assicurato

Un centinaio i giovani che hanno frequentato l'Accademia italiana chef. Quasi tutti sono riusciti a trovare lavoro ma anche spostandosi all'estero

EMPOLI

C'è chi si avvicina per passione e chi invece lo fa solo per trovare un'opportunità professionale. Tutti però provengono da esperienze e lavori diversi. E in gran parte, dopo aver frequentato corso e tirocinio, riescono a sistemarsi come cuochi in ristoranti. Anche importanti. Basta dare la disponibilità a spostarsi. In Austria come nei paesi orientali.

Questa è la realtà offerta dall'Accademia italiana chef che ha aperto a Empoli circa un anno fa (con una sede anche a Bologna) che forma cuochi professionisti. E grazie a una rete di contatti con ristoranti sparsi in Europa (e non solo) riesce poi anche a collocare i giovani usciti dalla scuola. «Almeno l'80% dei nostri ragazzi - spiega Simone Falcini dell'Accademia - trova una sistemazione».

I corsi per cuochi professionisti, che sono a pagamento, partono con cadenza quasi bimestrale. I giovani che si avvicinano all'Accademia, spiega lo chef Sandro Bellucci, «hanno tra i 17 e i 32 anni. E arrivano da ogni parte d'Italia. Non solo dalla nostra zona».

Si parte con le lezioni in aula per un mese e mezzo e poi con la formazione vera e propria nei ristoranti. In tutto sono 360 ore «al termine del qua-



A destra il primo è David Ravà con il suo attestato e altri giovani dell'Accademia

le viene rilasciato un diploma professionale», spiega ancora Falcini. Bisogna però superare un esame con una votazione che non deve essere sotto i 70/100. Poi, sempre tramite l'Accademia, inizia la fase di ricerca per la collocazione definitiva. «Ci sono alcuni momenti in cui - racconta Falcini - abbiamo un numero superiore di richieste da parte dei ristoranti con cui siamo in contatto rispetto alla quantità di giovani che abbiamo forma-

to». E comunque spesso i ragazzi riescono a trovare un posto senza aspettare molto dopo aver sostenuto l'esame finale. È il caso di David Ravà che, dopo aver terminato pochi giorni fa il percorso di studio con 99/100, è stato selezionato dall'hotel Starwood St. Regis di Firenze. E David, tra l'altro, il 23 marzo cucinerà anche per Beppe Grillo ospite dell'hotel insieme ad altri grillini.

All'Accademia si fanno an-

che corsi per pizzaiolo e pasticciere. L'organizzazione è la stessa: ogni due mesi circa partono corsi a numeri chiusi (8 al massimo per pasticciere e 5 per pizzaioli) e poi si prosegue con la formazione sui luoghi di lavoro.

Complessivamente i giovani formati dall'Accademia, che lavora in collaborazione con Confcommercio e ministero, sono stati cento in un anno tra le due sedi.