

PASTICCERE PROFESSIONISTA, IL CORSO ARRIVA A ROMA



Torniamo ad intervistare il Masterchef Falcini, Direttore Didattico dell'Accademia Italiana Chef, in occasione del nuovo Corso di Pasticcere Professionista a Roma.

- Chef Falcini, perché questo nuovo corso a Roma?

È un corso pieno di creatività e gusto ed uno dei più frequentati dell'Accademia, visto anche l'importante risultato che l'80% degli allievi risultano occupati entro due mesi dal diploma. Le richieste da Roma arrivano già da 2 anni e per il momento veniva organizzato solo su Milano e Firenze. In più di un'occasione ho ricevuto richieste esplicite da amici pasticceri di Roma di avere personale qualificato e con un po' di organizzazione e l'appoggio di Eataly abbiamo finalmente deciso la data di partenza: **3 Maggio del 2015**. È un corso professionale realizzato in collaborazione con la **Federazione Italiana Pasticceri e Gelatieri**, infatti l'Accademia Italiana Chef è una scuola ufficiale FIP.



- Lei è "Toque Blanche d'Onore", Premio "Stella della Ristorazione" dal 2012 al 2015, Artista del Gusto con Master in Cioccolateria della Scuola del Cioccolato Perugia, delegato ufficiale della Federazione Italiana Pasticceri... secondo il suo esperto giudizio, quali sono i requisiti e le capacità per diventare un Pasticcere Professionista?

Non importa avere passate esperienze per frequentare il corso perché parte da zero e percorre tutte le tematiche fondamentali, gli ingredienti, le principali preparazioni, la pratica. Ma senza passione, responsabilità e organizzazione gli sforzi possono non raggiungere i risultati desiderati. Stare in un laboratorio è simile a stare dietro alle quinte a dirigere un'opera teatrale: il protagonista è sempre il gusto, e non il pasticciere, il risultato a cui si mira è sempre l'espressione soddisfatta di chi mangia le nostre creazioni. La paga vera di un buon pasticciere è vedere i clienti con quel particolare "sorriso di gusto": è una sensazione di cui non sei mai sazio.

- Dalla passione al professionismo, a cosa deve mirare un amatore per diventare pasticciere?

La pasticceria, più di ogni altra arte culinaria, deve creare Emozione, e per farlo il professionista necessita di molta tecnica. Infatti senza un'adeguata formazione di base molti si arenano. Per questo, quando la passione cresce e si appresta a diventare una professione, deve entrare in campo anche la sete di conoscenza. Oltre alla passione e alla tecnica, tutti i grandi pasticceri che ho conosciuto, e che considero professionisti, avevano anche umiltà, resistenza, pazienza e senso estetico. Sono caratteristiche che si riconoscono anche quando sono solo all'inizio: quando insegno vedo subito chi ha queste caratteristiche e cerco di valorizzarle e rafforzarle. Dove puntare quindi? A soddisfare la golosità e la fantasia multisensoriali dei propri clienti. Questa è la vera meta.

- Come è composto il Corso di Pasticcere Professionista?

Il corso è un valido strumento di formazione pratica finalizzato all'inserimento lavorativo, con lezioni accademiche, certificato HACCP e uno stage obbligatorio curriculare di oltre 300 ore in una pasticceria convenzionata. È un corso in Fast Format dedicato anche a chi ha altre occupazioni: infatti viene svolto solo nella giornata di Domenica con orario full time. Al termine del percorso c'è un esame che dà la qualifica di Pasticcere Professionista Accademia Italiana Chef e ci si può iscrivere per diritto alla FIP (Federazione Italiana Pasticceri e Gelatieri): in pratica si diventa professionisti a tutti gli effetti. Abbiamo anche programmato il corso con un costo che si avvicina molto ad una mensilità da professionista in una qualunque pasticceria. È una formazione qualificante che insegna una professione ed è alla portata di tutti.



- L'Accademia Italiana Chef offre ai nostri lettori questa opportunità di formazione professionale con corsi che partiranno a Roma. Come fare per partecipare?

Il corso di Pasticcere professionista che abbiamo organizzato per Roma parte con la sua prima edizione il 3 di Maggio. La location è di estremo prestigio, la sede Capitolina di EATALY, a Roma Ostiense, un vero paradiso per gli amanti del gusto. La frequenza del corso è un solo giorno a settimana di lezione, la Domenica, full time ovviamente, per dare la possibilità di partecipare anche a chi sta già facendo altre attività ma vuole cambiare rotta verso un lavoro fatto di passione. Il programma del corso con tutti i dettagli si può trovare su <http://roma.accademiaitalianachef.com> o chiamando la segreteria al 380.1959641. Il corso è a numero chiuso per garantire la qualità della formazione, solo 20 posti per ogni edizione, anche se per la prima i posti sono più limitati perché prenotati con mesi di anticipo.

Ringraziamo il Masterchef Falcini e auguriamo ai nostri lettori amanti della pasticceria un buon inizio di un futuro professionale di successo.

