

A SCUOLA DI CUCINA DA NIKO ROMITO, AL VIA LE SELEZIONI



2 Settembre 2017

CASTEL DI SANGRO - Al via il 14 settembre le selezioni per il corso di cucina italiana professionale dello chef stellato **Niko Romito**, che partirà il 28 marzo 2018, presso la scuola annessa al Ristorante Reale 3 stelle Michelin, situata all'interno della struttura Casadonna Reale a Castel di Sangro (L'Aquila).

La scuola ha l'obiettivo di formare i nuovi professionisti del mondo della ristorazione. Si

rivolge a diplomati del settore alberghiero e a tutti coloro che, spinti da una grande passione, vogliono apprendere i principi e le tecniche fondamentali della cucina italiana.

L'accesso è riservato a un massimo di 16 partecipanti, diplomati fino a 35 anni di età, selezionati da una commissione di esperti. I potenziali candidati risponderanno a un test psico-attitudinale nel quale dovranno dimostrare di avere passione, tenacia e una forte motivazione a partecipare al percorso didattico che li trasformerà in professionisti della ristorazione.

Per candidarsi, bisogna inviare una mail a info@nikoromitoformazione.it, con il curriculum vitae, allegando foto, specificando nell'oggetto dell'email "Selezioni per corso professionale marzo 2018".

Sono disponibili borse di studio per i 3 studenti più meritevoli e agevolazioni finanziarie riservate a tutti gli allievi con la collaborazione della Bcc di Roma.

Il costo è di 16 mila euro + Iva per ogni partecipante. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito web della scuola.