

ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA, ZONFA BATTEZZA IL CORSO DI FORMAZIONE

7 Febbraio 2020



L'AQUILA - È rivolto a diplomati nell'indirizzo Enogastronomia di Istituti Alberghieri disoccupati, il corso che partirà nelle prossime settimane a Lo Studio Formazione di Avezzano (L'Aquila).

Un corso da Tecnico esperto in enogastronomia e valorizzazione della cucina regionale, completamente gratuito perché finanziato dalla Regione.

Al termine del corso, della durata di 600 ore, gli allievi che conseguiranno la qualifica saranno inseriti presso strutture di ristorazione di eccellenza, con un tirocinio retribuito della durata di 6 mesi.

La presentazione del corso avverrà mercoledì prossimo, 12 febbraio alle ore 11,00 al ristorante Magione Papale dell'Aquila, alla presenza dello chef una stella Michelin **William Zonfa**, che illustrerà agli allievi il suo percorso professionale ponendo l'accento

sull'importanza dell'autenticità dei sapori dell'Abruzzo.

Lo Studio Formazione è organismo di formazione e agenzia per il lavoro accreditato presso la Regione Abruzzo, promotore della scuola di cucina La Corva Kitchen School con sede a Magliano de' Marsi (L'Aquila) che gode della partnership di importanti strutture ristorativa come, oltre a Magione Papale, l'Osteria Mammarossa di Avezzano e L'Angolo d'Abruzzo di Carsoli.