

## MASTER DI ALTA GASTRONOMIA CON HEINZ BECK ALLA PERGOLA DI ROMA



7 Settembre 2017

ROMA - Una location esclusiva, La Pergola di Roma, che dal 15 settembre ospiterà i 20 allievi provenienti da tutta Italia e non solo, per la prima edizione del Master di Alta Gastronomia con lo chef **Heinz Beck**.

Non il solito corso di cucina professionale, ma un percorso finalizzato alla formazione d'imprenditori del food.

Lezioni in aula, seminari su Scienza dell'Alimentazione, Gestione e management di un ristorante e di food design, saranno affiancati a dibattiti, uscite in esterna - per conoscere fornitori e materie prime - partecipazione ad eventi come il Taste of Roma 2017, e a modelli didattici innovativi come le sessioni di "gaming", di simulazione gestionale o la lezione tenuta da clienti.

Il Master in Alta Gastronomia Heinz Beck si articola in dieci moduli didattici: L'uomo ed il cibo nello "Spazio-Tempo" della storia; Economia e Management della Ristorazione; La ristorazione moderna;

Gli Ingredienti della Cucina nel XXI secolo; Food Porn - Il ruolo dell'estetica; Buy or make: Dispensa fai da te...; La Comunicazione nel Mondo del Food; La Gestione degli Eventi; Un Mondo da bere: Solo "In Vino veritas"; Heinz Beck risponde - I temi del corso proposti da voi.

Al termine della fase d'aula è previsto uno stage retribuito di 6 mesi in uno dei ristoranti dello chef Beck.

Docenti d'eccezione provenienti dal mondo della gastronomia mondiale e personaggi di spicco della ricerca scientifica nazionale ed internazionale, come il prof. Rocco Bellantone, preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma, che terrà una lezione nella giornata inaugurale del master.

Per ulteriori informazioni è disponibile il numero verde 800-598683 o l'indirizzo email [a.santoro@assoapi.it](mailto:a.santoro@assoapi.it).