FORMAZIONE E AZIENDE DURANTE IL LOCKDOWN

Molte le iniziative delle aziende, che hanno voluto supportare i propri clienti durante il lockdown. Un'utilissima ricerca dal titolo "Continua a lavorare nella nuova realtà Covid-19" e video-corsi in inglese per la pagina Facebook dell'Academy di Barry Callebaut: il primo è stato quello del pastry chef Philippe Vancayseele. E poi tante video-lezioni, tra cui quelle della Pastry Queen Silvia Federica Boldetti. Ma, da settembre 2020 riprenderanno i corsi (il nuovo calendario verrà pubblicato a giugno). Anche la Carpigiani Gelato University ha messo a disposizione il know-how dei suoi maestri gelatieri per un nuovo e arricchito catalogo di corsi online, oltre alla serie "E-taste" in quattro lingue: italiano, inglese, francese e spagnolo. 5 lezioni da 1 ora e mezza, con workbook scaricabile, che riassumono gli elementi fondamentali di un gelato artigianale di alta qualità. Fabbri 1905 ha invece puntato sul pastry pairing, con un progetto pratico con il bartender due volte campione del mondo Bruno Vanzan, che ha dialogato virtualmente con il Maestro Pasticcere AMPI Francesco Elmi e, a seguire, con l'Italian Coffe Trainer, Accademia Italiana Maestri del Caffè, Gianni Cocco. Anche Molino Pasini ha deciso di mettere a disposizione dei propri clienti dei corsi on line di coaching e formazione, per fornire degli strumenti utili ad affrontare il nuovo che verrà, mentre Molino Vigevano ha lanciato il suo primo webinar dedicato a "L'ABC della farina: teoria e strumenti per conoscerla. Infine Cooki – nota piattaforma per la gestione delle informazioni alimentari – ha aperto la propria piattaforma, regalando un mese di utilizzo completo del programma per gli operatori alimentari, che hanno potuto creare il proprio ricettario digitale.

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri