

# Arti Culinarie: Pasticceria, Cucina, Sala, Bar



Scuola partner: Galdus



Maison partner: Pasticceria Cova

Tipo di contratto: Stage

Durata: 8 mesi



Creato nel 2014, l'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH è un programma di formazione professionale che permette al gruppo LVMH di garantire la trasmissione del proprio know-how alle nuove generazioni tramite, nei mestieri dell'artigianato, della creazione e della vendita, tramite l'apprendimento e l'organizzazione di corsi presso gli istituti partner, permettendo in questo modo ai partecipanti di ricevere una duplice formazione, da parte dell'Istituto formativo e da parte delle Maison del Gruppo LVMH e dei suoi partner.

Oggi l'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH contribuisce alla formazione di giovani nei settori della sartoria, maglieria, seta, pelletteria, calzatura, gioielleria, orologeria, vigneti e vini, arti culinarie, beauty, design e vendita di prodotti di lusso, in collaborazione con partner riconosciuti in ciascun settore in Italia, Francia, Svizzera, Spagna, Giappone, Germania e Stati Uniti.

## Partnership

Nell'ambito della partnership tra l'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH e Galdus (Accreditamento Regionale Galdus n°491), verrà organizzata la selezione per l'edizione 2022/2023 della classe di formazione in alternanza scuola-lavoro nel settore delle Arti Culinarie.

Galdus accoglierà in provincia di Milano - Via Pompeo Leoni, 2 - 20141 Milano (MI) e Via Giovanni Battista Piazzetta, 2 - 20139 Milano (MI) - 12 studenti che vorranno intraprendere una professione nel settore delle arti culinarie - in particolare 3 persone per ognuna delle 4 specializzazioni professionali:

- Pasticceria - Panificazione
- Cucina - Aiuto Chef
- Sala
- Bar

I giovani effettueranno uno stage all'interno della Maison partner: Pasticceria Cova Montenapoleone.

Durante il periodo in azienda è previsto un **rimborso spese**.

I percorsi sono realizzati nell'ambito delle iniziative promosse dal Programma Operativo Regionale cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo.

## Formazione teorico – pratica

Questa formazione proposta dall'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH e Galdus per la preparazione dei giovani rappresenta un percorso di apprendimento originale in quanto permette di:

1. Seguire **lezioni teorico-pratiche** organizzate presso la scuola professionale Galdus e all'interno dei laboratori attrezzati. Inoltre è previsto un training in-company all'interno della Maison partner, Pasticceria Cova Montenapoleone.
2. Partecipare alle **Master Class** dell'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH organizzate nelle Maison del Gruppo con visite didattiche e meeting focalizzati al brand e al lusso in collaborazione con professionisti del settore riconosciuti per le loro competenze e il loro know-how.

# Arti Culinarie

## Riconoscimento di una doppia certificazione

Il programma dell'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza fornisce ai partecipanti l'accesso ad una formazione solida e rigorosa attraverso un percorso di apprendimento tecnico-pratico per accrescere l'occupabilità dei partecipanti:

/ **Diploma professionale di tecnico e/o Certificato di specializzazione tecnica superiore di scuola di frequenza** a seguito della frequenza del quarto o quinto anno di corso di scuola professionale.

/ Il **Certificato d'Eccellenza** dell'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH: rilasciato a tutti gli allievi che avranno risposto ai criteri di eccellenza e savoir-faire/savoir-être, propri al loro mestiere e al mondo del lusso. La valutazione dei requisiti verrà svolta dai tutor della Maison Cova Montenapoleone, dai docenti di Galdus e dall'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH.

## Destinatari

Il corso è rivolto a **12 uomini o donne** che abbiano inoltre i seguenti requisiti:

/ Studenti iscritti al quarto o quinto anno di scuola superiore.

/ Essere in possesso di abilità manuale, pazienza, precisione, buona attenzione al dettaglio e manualità.

L'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH seleziona e riconosce tutti i talenti senza distinzione.

## Durata del Percorso

Il percorso si compone di 1110 ore, suddivise in 150 ore di teoria e laboratorio e 960 ore di stage aziendale.



## Selezioni

- Le candidature in possesso dei requisiti formali saranno inviate a partecipare alle prove di selezione. Tutti i candidati con i requisiti saranno convocati per una selezione. I partecipanti dovranno dimostrare una formazione di base nell'ambito della pasticceria o preparazione dei pasti o servizi di sala e bar che verrà verificata attraverso specifiche prove di selezione. Per accedere al corso non è richiesto uno specifico livello di conoscenza della lingua inglese.

**Periodo di selezione:** dal 24 al 28 Ottobre 2022

## Come candidarsi?

Inviare le vostre candidature direttamente a:

**Galdus**

Sedi di Milano

Via Pompeo Leoni, 2 - 20141 Milano (MI)

Via Giovanni Battista Piazzetta, 2 - 20139 Milano (MI)

Tel. 02.49516000

[orientamento@galdus.it](mailto:orientamento@galdus.it)

[galdus.it](http://galdus.it)



Oppure inviate la candidatura dal nostro **sito web [lvmh.it](http://lvmh.it)** nella sezione **Talenti/Istituto dei Mestieri d'Eccellenza LVMH**.

Per ulteriori informazioni sull'Istituto dei Mestieri d'Eccellenza e sui programmi:

**Istituto dei ME LVMH**

[contact.ime.it@lvmh.com](mailto:contact.ime.it@lvmh.com)