



16 01 2017



NatiPerLavorare @natiperlavorare · 5 h

FORMAZIONE A #MILANO #PER  
"CAMERIERI STELLATI", DIRETTI #DAL  
GRANDE CHEF #LUCIO ... FORMAZIONE A  
MILANO PER "CA

**FORMAZIONE A MILANO PER "CAMERIERI STELLATI", DIRETTI DAL...**  
FORMAZIONE A MILANO PER "CAMERIERI STELLATI", DIRETTI DAL  
GRANDE CHEF LUCIO ... Milano, 16 gennaio 2017 – Parte oggi il corso gr...  
[natiperlavorare.it](http://natiperlavorare.it)



## FORMAZIONE A MILANO PER “CAMERIERI STELLATI”, DIRETTI DAL GRANDE CHEF LUCIO POMPILI



*Un corso gratuito di 100 ore tenuto a Milano da docenti ed esperti della ristorazione per rilanciare il mestiere del personale di sala.*

Milano, 16 gennaio 2017 – Parte oggi il corso gratuito per la formazione di personale di sala “stellato” organizzato a Milano da **ACTL – Associazione per la Cultura e il Tempo Libero** con il sostegno finanziario dell’Unione Europea e del Fondo Sociale Europeo. Il quid in più è dato dalla preziosa collaborazione di **Symposium Lab**, un laboratorio creativo dedicato al mondo della cucina che mette al centro della ristorazione la continua ricerca sul prodotto e l’importanza dell’innovazione e della formazione.

E sono proprio le parole di uno degli ideatori di **Symposium Lab**, il famoso chef stellato **Lucio Pompili** a incoraggiare i 23 giovani aspiranti professionisti che si apriranno al mondo del servizio di sala. *“Il mondo della ristorazione ha bisogno di rilanciare il ruolo del personale di sala, servono uomini che credono fermamente in questa professione che non è un lavoro ma è proprio stile di vita. Il cameriere è il vero padrone della sala che guida l’ospite in un percorso emozionale frutto di sapori, accoglienza e sapiente ospitalità. Un bravo cuoco con un pessimo venditore non combina niente di buono, un bravo venditore con un pessimo cuoco qualcosa di buono lo combina di sicuro.”* Sono queste le parole che Lucio Pompili spende per spronare i futuri camerieri.

Anche **Marina Verderajme**, Presidente di ACTL, rivolgendosi ai corsisti dichiara: *“Con questo corso vogliamo offrirvi gli strumenti e le competenze per apprezzare e scoprire una professione chiave nella attuale rinascita della ristorazione quella del Cameriere – Experience Manager”.*

Il corso si apre oggi con una diretta Skype con **Beppe Palmieri**, sommelier e maitre da 14 anni dell’**Osteria Francescana** di **Massimo Bottura**, che porterà il suo saluto ai ragazzi con i suoi racconti dalla gavetta al successo.

Il corso si tiene a Milano presso la sede di ACTL e prevede 13 moduli articolati in 68 ore di competenze specialistiche e 32 ore di competenze trasversali. I prossimi corsi a marzo e a maggio 2017.