

UNIVERSITÀ ORGANIZZATO DA CONFIMPRESSE E FACOLTÀ DI ECONOMIA

# Ristorazione di marca: dopo il master c'è il lavoro

**Facoltà di Economia** Sede del master sulla ristorazione di marca.

Si è chiusa la quinta edizione del master in Store management della ristorazione di marca, l'iniziativa nel mondo della ristorazione di marca promossa da Confimprese e dall'Università di Parma. Cinque le aziende sostenitrici del progetto, Autogrill, Chef Express (Gruppo Cremonini), Puma, McDonald's e My Chef. A premiare i 22 ragazzi, che da gennaio a settembre hanno seguito 4 mesi di formazione obbligatoria a tempo pieno e 4 di stage in azienda, l'amministratore delegato di Chef Express Valentino Fabbian, che è anche presidente del master.

«Siamo molto soddisfatti della riuscita di questo master - dichiara Fabbian, che è anche consigliere di Confimprese - caso unico nel nostro Paese che punta a creare dei veri imprenditori nella ristorazione moderna. Inoltre, rappresenta un ottimo esempio della collaborazione tra università e impresa, oggi sempre più necessaria per affrontare le nuove sfide del mondo del lavoro».

I candidati, che hanno avuto modo di esprimere le loro capacità operative grazie ai 4 mesi in stage, hanno ora concrete possibilità di entrare a far parte delle aziende sponsor dell'iniziativa. Questi i numeri: 9 hanno già ricevuto proposte dai partner, 6 sono in attesa di proposta, 4 accettano proposte nel settore, mentre solo 3 non sono allineati.

«Il progetto - chiarisce Davide Pellegrini, professore associato dell'Università di Parma facoltà di Economia nonché direttore scientifico del Master -

nasce da una forte collaborazione con le imprese e nel tempo si è modellato sui fabbisogni formativi delle stesse. Il posizionamento di questo prodotto culturale rimane distintivo, in quanto molto focalizzato su un bisogno specifico: formare candidati ad alto potenziale che possano svolgere una funzione di store management all'interno di catene commerciali e che quindi possano interpretare in punto vendita le complessità manageriali tipiche di organizzazioni complesse. Alla capacità di execution devono sposarsi velocità di lettura comportamentale e buone doti di analisi».

All'inizio del 2012 prevista la partenza della VI edizione, sempre promossa da Confimprese e dall'Università di Parma e sostenuta dalle 5 aziende leader nella ristorazione commerciale che hanno appoggiato le precedenti 4 edizioni. Quattro i turni di selezione, il primo è fissato per il 27 ottobre. I candidati, che possono essere laureati triennali e quadriennali con preferenza per discipline economiche o gastronomiche e diplomati con esperienza lavorativa biennale nel settore della ristorazione, saranno scelti con colloqui con i docenti universitari e test logico-attitudinali. Alle selezioni parteciperanno per la prima volta anche i direttori risorse umane delle imprese sponsor per apportare il loro contributo nella scelta delle risorse più idonee alle esigenze aziendali. ♦

