

UNIVERSITA' IERI LE PREMIAZIONI. PELLEGRINI: «UN SUCCESSO»

# Master in Store Management Già assunto l'80% dei giovani



Store Management I partecipanti del master.

## Antonella Del Gesso

Il Si è conclusa con successo la quarta edizione del Master in Store Management della Ristorazione di marca promossa dall'Università di Parma e da Confimprese. Infatti ben l'80% dei giovani che hanno partecipato è già stato assunto nelle aziende in cui hanno svolto lo stage e i restanti sono in trattative con altre società.

A riferire dei risultati del corso, organizzato dalla Facoltà di Economia - Area Marketing e sponsorizzato da Flunch, Vera Ristop, Autogrill, McDonald's, Cremonini e Ikea, è il direttore scientifico del Master Davide Pellegrini, nell'ambito della cerimonia di consegna dei diplomi ai 25 ragazzi che lo hanno frequentato. «Siamo molto soddisfatti di un'iniziativa che si migliora di anno in anno. Infatti alla prossima edizione si sono mostrate interessate anche altre imprese, andando così a rafforzare un progetto che ha l'obiettivo di dar vita, sul modello francese, a un centro di formazione manageriale stabile nella ristorazione».

A premiare i candidati che hanno terminato il Master in giugno, dopo 8 mesi di corso suddivisi in 4 di aula e 4 di stage in azienda con frequenza obbligatoria e a tempo pieno, con alternanza tra la formazione teorica e quella pratica, è Valantino Fabbian, ad Chef Express (Gruppo Cremonini) e consigliere Confimprese. «Al nostro paese servono figure professionali all'altezza dello sviluppo di cui necessita il mondo della ristorazione in franchising, troppo poco sfruttato viste le enormi potenzialità che ha il made in Italy». Ecco perché, sempre secondo l'ad, è bene puntare su giovani motivati, orgogliosi e con una

preparazione specifica.

A testimoniarlo anche Silvia Calchi Novati, responsabile formazione di Autogrill Italia: «L'esperienza è sicuramente interessante in quanto ci permette un confronto con il mondo accademico e porta idee giovani e fresche al nostro interno». Infatti, aggiunge Serena Clerici, Food Safety Specialist di Ikea «il contatto con l'università ci permette di attingere a un bacino di persone ad alto potenziale». ♦

