

Fabbian, ad Chef Express: «Il Made in Italy va sfruttato»

Conclusa con successo la quarta edizione del master in Store Management della ristorazione di marca. Parola di Valentino Fabbian, amministratore delegato di Chef Express (Gruppo Cremonini) e consigliere Confimprese, che ha premiato i 24 ragazzi che hanno seguito il corso. Un successo testimoniato dal fatto che l'80% dei 24 ragazzi che hanno seguito il corso, durato otto mesi (quattro mesi in aula con frequenza obbligatoria e quattro di stage), è già stato assunto nelle aziende in cui ha svolto lo stage, mentre il restante è in attesa di proposte da parte di altre società.

«Il Made in Italy - ha affermato Fabbian - è riconosciuto a livello mondiale, ma la ristorazione l'ha sfruttato poco finora. Oggi qualcosa si sta muovendo e anche il successo dell'attuale edizione del master conferma le prospettive positive del settore. Inserire giovani preparati nelle nostre reti è fondamentale per lo sviluppo futuro del comparto e per dare vita in futuro a un centro di formazione stabile nella ristorazione di marca».

La nuova edizione del Master partirà tra gennaio e febbraio 2010 ripetendo la formula degli otto mesi, per concludersi a metà ottobre.

