

Saperi ed i Sapori degli ingredienti Molino Quaglia condotti brillantemente dallo Chef Marco Valletta, senza per questo togliere merito ai numerosi e illustri nomi della pasticceria, della panificazione e della ristorazione che si sono alternati sulla nostra cattedra e che per brevità non cito. Ma oltre agli argomenti legati alle tecniche di impasto, di preparazione e confezione degli alimenti, hanno riscosso un lusinghiero successo anche gli incontri con Piero Gabrieli sulle problematiche del controllo di gestione e del marketing delle piccole e medie imprese, confermandoci che anche il piccolo imprenditore sente urgente l'aggiornamento professionale su tematiche legate alla gestione aziendale. **In cosa consiste e quali sono le caratteristiche distintive dell'offerta forma-**



"I MASTERS NON SONO PERCORSI DI FORMAZIONE FINI A SE STESSI, BENSÌ LA PORTA DI ACCESSO AL MONDO DEL LAVORO, IN QUANTO GARANTISCONO L' ASSISTENZA DI UN TEAM DI ESPERTI SIA NELLA DELICATA FASE DELL' AVVIO DELL'IMPRESA, SIA NELLA SUCCESSIVA FASE DELLA GESTIONE"

tiva de il Laboratorio?

La nostra offerta formativa si articola in sette aree: la panificazione, la pasticceria, la ristorazione, la pizzeria, le tecniche di confezione, il controllo di gestione ed il marketing. A partire dal 2006 si aggiungerà un'ottava area, che sarà quella dedicata ai Masters specialistici per venditori di materie prime alimentari (ISALER - Master in tecniche di vendita per consulenti alimentari), per pasticciere (IPATISSIER - Master in Produzione e Gestione della

Pasticceria) e per panettieri (IBAKER - Master in Produzione e Gestione della Panetteria). Ciò che distingue la nostra offerta è sicuramente la focalizzazione sulle logiche e sui metodi, più che sulle ricette: questo significa che la ricetta presentata in aula diventa solo un



pretesto per dimostrare tecniche produttive capaci di elevare la qualità del prodotto ottimizzando i costi.

I corsi sulle tematiche del controllo di gestione sono tenuti utilizzando un simulatore grafico della gestione aziendale, quale supporto didattico capace di stimolare la memoria visiva, facilitando la comprensione delle relazioni complesse che esistono tra le diverse voci di costo ed i prezzi di vendita. I corsi sulle tecniche di vendita al banco sono invece completati

da una sessione che coinvolge i partecipanti nella soluzione di un test interattivo che permette di verificare quali sono gli elementi da

osservare nella clientela per comprenderne le motivazioni d'acquisto.

In quale direzione sta lavorando il reparto ricerca e sviluppo de il Laboratorio?

La seconda linea di prodotti de il Laboratorio consiste nell'esecuzione di commesse acquisite per mettere a punto nuovi prodotti destinati al mercato dei consumatori finali.

Le piccole e medie imprese, infatti, non dispongono di mezzi e risorse per avviare progetti di ricerca e sviluppo e, quindi, il Laboratorio si propone come

