

La Scuola

Presentazione

L'Accademia Niko Romito è una **Scuola di Alta formazione e Specializzazione professionale** dedicata al mondo della ristorazione e della cucina.

Nata nel 2011, la scuola offre **percorsi formativi** per aspiranti cuochi: il corso di **Cucina Italiana Professionale** propone un programma intensivo che unisce teoria, pratica e formazione professionale.

Nel 2013 ha ottenuto la certificazione **Certificazione ISO 9001** nell'ambito applicativo "**Progettazione ed Erogazione di Corsi formazione in ambito Enogastronomico**".

Dotazioni e attrezzature

L'Accademia Niko Romito mette a disposizione degli allievi un ambiente distribuito di oltre 450 metri quadrati, con postazioni di lavoro personalizzate dotate delle più moderne strumentazioni e attrezzature per l'apprendimento in cucina:

- Aula didattica multimediale
- Tre laboratori didattici con sedici postazioni di lavoro
- Spogliatoi
- Segreteria didattica e ufficio placement
- Orti e frutteto
- Vigna sperimentale
- Laboratorio di panificazione e pasticceria

Abbinati alle lezioni tradizionali sono previsti tirocini formativi, partecipazione ad eventi e conferenze, visite in aziende di produzione. La possibilità per gli allievi di svolgere il tirocinio formativo presso uno dei ristoranti Spazio o presso il ristorante Reale mira a creare **un filo diretto tra la formazione in aula e l'applicazione pratica in cucina**, facendo dell'Accademia Niko Romito il luogo ideale in cui acquisire le conoscenze e l'esperienza necessarie a diventare un cuoco.

Grazie all'interazione diretta con il **Ristorante Reale**, ai workshop continui con i migliori esperti del settore, alla partnership didattica instaurata con l'**Università di Scienze Gastronomiche del Pollenzo (UNISG)** e con **Slow Food**, la scuola si configura come un **centro culturale e formativo di assoluta eccellenza**, ambasciatore della cucina italiana nel mondo.