



SCEGLI ACCADEMIA NIKO ROMITO! PERCHÉ?

- Ha sede a Casadonna, struttura dedicata all'eccellenza gastronomica che ospita il ristorante Reale, 3 stelle Michelin
- Sarete massimo 16 allievi per garantire un altissimo livello di preparazione e acquisizione di competenze
- Siamo in partnership con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food
- Sono previsti esami di verifica obbligatori al proseguimento del corso:
 - 1° test dopo circa 30 giorni
 - 2° test dopo circa 60 giorni
 - 3° test dopo circa 90 giorni
 - 4° test a fine corso per il rilascio dell'attestato di partecipazione
- Dopo i primi 60 giorni dal corso, avrai la possibilità di fare esperienza presso le cucine dei progetti del gruppo Niko Romito
- Avrai 6 mesi di tirocinio formativo curriculare presso il ristorante Reale, ALT-PANE e ristorante-laboratorio SPAZIO (Roma o Milano) o in strutture ristorative di livello nazionale ed internazionale.
- Ci sono in palio 3 borse di studio per gli allievi più meritevoli
- Il 1° classificato avrà l'opportunità di svolgere uno stage retribuito presso il ristorante Reale, 3 stelle Michelin e riceverà una borsa di studio del valore di 5.000 euro
- Il 2° e il 3° classificato svolgeranno uno stage retribuito in uno dei progetti dell'Accademia Niko Romito e riceveranno una borsa di studio del valore di 3.000 euro
- Ci sono esclusive agevolazioni finanziarie per il pagamento del corso
- Parteciperai ai più importanti eventi gastronomici nazionali del periodo
- A fine corso sarai affiancato nell'inserimento in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale

Ti aspetto

