



Fondazione Barilla

il tuo cibo, la tua terra

LA SCUOLA DI FONDAZIONE BARILLA

LA SCUOLA DI FONDAZIONE BARILLA

Fondazione Barilla ha rafforzato il suo impegno in ambito sociale grazie ad un progetto che ha offerto un'opportunità unica di formazione per giovani ragazzi e ragazze provenienti da **contesti svantaggiati**, per dar loro una possibilità di futuro professionale con **un'impronta innovativa, attenta al gusto, alla terra e alla salute**.

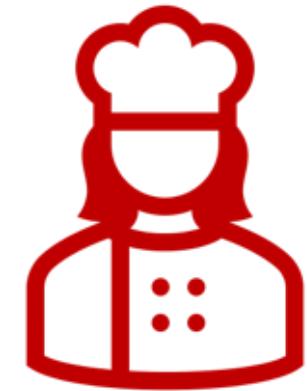
> **Nel 2023** il percorso di formazione culinaria dei giovani aspiranti cuochi, dove la didattica si è integrata con i temi di ambiente, salute, benessere e lotta allo spreco alimentare, è stato raccontato anche da un **programma tv andato in onda su Rai2**. Formazione con grandi chef, in una scuola all'avanguardia e di eccellenza, stage nel settore della ristorazione.

> **Nel 2024** il progetto ha coinvolto 20 studenti in un percorso di formazione e stage della durata complessiva di oltre 4 mesi. La comunicazione del progetto è stata veicolata dalla **collaborazione con IODonna**, che ha realizzato uno speciale editoriale per tutta la durata del corso. Partner del progetto **Esselunga**, che attraverso esperienze di lavoro nei Bar Atlantic ha offerto ad alcuni studenti il completamento della formazione. Sempre attivi anche gli stage in ristoranti o strutture ricettive.

> **Nel 2025** la scuola di Fondazione Barilla è alla sua terza edizione. 15 ragazzi e ragazze con grandi sogni culinari ma poche possibilità e l'obiettivo di offrire loro degli strumenti concreti per **riscattarsi e porre le basi della cucina del futuro**. Partner del progetto **Esselunga** e **Megamark**, due realtà che hanno offerto a molti dei ragazzi una opportunità di lavoro concreta, oltre ad alcune eccellenze della ristorazione che hanno offerto stage formativi.

> **Nel 2026** una nuova avventura ha inizio! La Scuola avrà una nuova edizione, in cui 10 studenti potranno partecipare alla formazione in cucina e poi intraprendere un percorso di formazione lavorativa con i partner o nel settore della ristorazione.

LA STRUTTURA DEL PROGETTO



**Una scuola
full time**
**8 SETTIMANE DI
CORSO**
**(16 marzo -
8 maggio)**

6,5 ore/giorno
5 giorni/settimana



Classi teoriche
Tenute dal team di esperti di **Fondazione Barilla**



Classi di pratica
Tenute da chef qualificati provenienti da tutta Italia



Esperienza

Vitto, alloggio, diaria compresi, oltre a un team qualificato di **educatori e tutor** a supervisione degli studenti per l'intera durata del corso



Stage/Collocamento

Almeno 2 MESI

Retribuito in strutture gastronomie GDO e ristoranti, su tutto il territorio nazionale

LOCATION: PARMA – ACADEMIA BARILLA

Academia Barilla rappresenta la casa della Scuola di Fondazione Barilla, **nel contesto straordinario di Parma**, cuore della Food Valley e centro nevralgico che custodisce e divulgla la cultura del cibo di domani.

Città storica che nell'immaginario collettivo è **custode di grande cultura gastronomica**, attorno alla quale si svolgono gli eventi cardine della Scuola (le lezioni pratiche/teoriche, le uscite didattiche, la vita quotidiana e le relazioni tra i ragazzi).

Per saperne di più

<https://fondazionebarilla.com/la-scuola/>



LA SELEZIONE DEGLI STUDENTI



Croce Rossa Italiana

**e circa 260 associazioni che hanno aderito
alle precedenti edizioni**

Parametri di selezione:

- Range età: 18-30
- Varietà geografica, di genere ed etnia
- Motivazione personale e passione relativa al settore della gastronomia/ristorazione
- Difficoltà economiche e sociali dimostrabili
- Stabilità psico-emotiva (che assicuri l'impegno a portare a termine il progetto)
- Disponibilità al trasferimento per tutta la durata del corso
- Livello conoscenza della lingua italiana per partecipanti esteri: B2
- Documenti e permesso di soggiorno in regola (per stranieri)
- Dichiarazione sostitutiva del casellario giudiziale e dei carichi penali pendenti

Per info e candidature:

scuolafondazionebarilla@next14.com



Fondazione Barilla

il tuo cibo, la tua terra