

Grandi Molini Italiani presenta “La Mia Accademia”

Pubblicato: Martedì 1 Settembre 2020



In un momento storico che vede formazione e lavoro più che mai al centro del dibattito, oggetto di nuovi sviluppi e nuove modalità di erogazione, anche la formazione professionale fa un salto in avanti.

Grandi Molini Italiani – il primo produttore della migliore farina italiana di grano tenero per uso industriale, professionale e domestico – presenta i nuovi corsi “**La Mia Accademia**”, la Scuola di Alta Formazione per l’Arte Bianca che da oggi si propone anche come piattaforma di e-learning ultra contemporanea e tecnologica.

“Il progetto “**La Mia Accademia**” nasce a inizio 2019 con l’obiettivo di dotare l’azienda di un servizio integrato di formazione – raccontano in **Grandi Molini Italiani** – L’offerta formativa è rivolta sia ai nostri professionisti sia, all’esterno, a studenti, appassionati di cucina, artigiani e aziende alimentari. Per ciascuno di loro “**La Mia Accademia**” ha messo a punto percorsi formativi specifici che coniugano saper fare pratico in ambito pane, pizza e dolci a conoscenze complementari, come analisi sensoriale, gestione del laboratorio e del punto vendita, scienza dell’alimentazione, marketing e comunicazione.”

La Scuola ha una sede didattica all’avanguardia: 300 mq all’interno dello storico Molino di Venezia che include un Laboratorio professionale, una cucina casalinga e una platea da 70 posti e si avvale di un Corpo Docente formato da esperti nelle varie discipline dell’Arte Bianca: figure interne a **Grandi Molini Italiani** insieme a liberi professionisti, professori universitari, chef, panificatori, pasticceri e pizzaioli.

Nel corso del 2019 la Scuola ha organizzato corsi in presenza fisica per privati appassionati di cucina e

per artigiani, ha realizzato un programma di visite guidate per gli studenti e ha svolto attività di assistenza tecnica presso i laboratori artigiani.

Nel 2020 la Scuola sta mettendo a disposizione dei privati appassionati di cucina e degli artigiani sia corsi in presenza fisica, sia corsi di formazione online disponibili sulla nuova piattaforma di e-learning www.lamiaccademia.it. Mette inoltre a disposizione degli studenti un programma di esperienze al Molino di Venezia (visite guidate, Laboratori e Degustazioni) e un servizio di assistenza tecnica presso laboratori artigiani e stabilimenti industriali.

L'obiettivo è quello di sperimentare un modo nuovo di scoprire l'Arte Bianca nel Molino più grande d'Europa – il Molino di Venezia – iniziando dal primo ingrediente: la farina.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it