



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**.

Una scuola di cucina completamente **gratuita**, alla sua **quarta edizione**, dove 10 ragazzi e ragazze hanno l'opportunità di intraprendere un percorso culinario e una prospettiva professionale con **partner importanti come Esselunga e Megamark**, due realtà che hanno offerto a molti dei ragazzi una opportunità di lavoro concreta.

La sede di **Accademia Barilla a Parma** rappresenta la casa della Scuola di Fondazione Barilla, cuore della Food Valley e centro nevralgico che custodisce e divulga la cultura del cibo di domani.

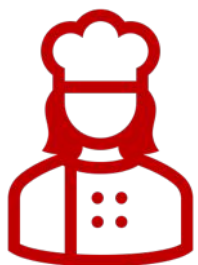
Per saperne di più <https://fondazionebarilla.com/la-scuola/>



Quattro anni di attività, una rete nazionale di partner e un percorso che accompagna i partecipanti dalla formazione all'inserimento professionale.

Dal 2023 a oggi la Scuola di Fondazione Barilla ha coinvolto **53 giovani** provenienti da tutta Italia, offrendo loro una formazione gratuita e un'esperienza professionale qualificante nel settore della ristorazione.

La collaborazione con organizzazioni sociali, enti del terzo settore, professionisti e aziende ha consentito di consolidare nel tempo un modello educativo capace di coniugare inclusione, qualità formativa e occupabilità.



**Una scuola
full time**
8 SETTIMANE DI CORSO
15 febbraio/9 aprile

6,5 ore/giorno
5 giorni/settimana



Classi di pratica

Tenute da chef
qualificati provenienti
da tutta Italia



Classi teoriche

Tenute dal team di esperti di
Fondazione Barilla



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

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

Il corso si tiene a Parma, dal **15 febbraio al 9 aprile 2027**, durante questo intero periodo gli studenti risiederanno presso una struttura residenziale, comprensiva di vitto. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì, mentre nel weekend saranno proposte attività ricreative alternative.

Ad ogni studente viene corrisposto un rimborso spese mensile per le necessità personali, le attività extrascolastiche sono supportate da educatori.

Il piano didattico si compone di lezioni pratiche di cucina, a cura del direttore didattico Alberto Gipponi, lezioni teoriche, a cura del Comitato Scientifico di Fondazione Barilla, e uscite didattiche presso attività o laboratori gastronomici.

Durante il percorso gli studenti sono protagonisti di due open day con i partner strategici del progetto, **Esselunga** e **Fondazione Megamark**, che offrono opportunità di lavoro concrete a molti dei ragazzi, già dalle precedenti edizioni.

Al termine del corso, gli studenti hanno diritto ad un inserimento lavorativo retribuito presso ristoranti, bistrot e gastronomie della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) su tutto il territorio nazionale.

Le selezioni:

Partnership con Croce Rossa Italiana

Ogni anno rinnoviamo la partnership con Croce Rossa che lancia una campagna di reclutamento attraverso i comitati in tutta Italia. I comitati selezionano candidati attraverso la loro rete e le sottopongono alla selezione della Scuola FB.

Selezioni tramite associazioni terzo settore

Il comitato di selezione di Scuola FB avvia parallelamente nei 6 mesi precedenti l'inizio delle lezioni il contatto con associazioni di terzo settore di tutta Italia per sensibilizzare sull'iniziativa. Le associazioni si fanno carico di selezionare, tra i loro utenti, dei candidati che corrispondono ai requisiti per l'accesso alla Scuola.

Le selezioni si svolgono attraverso colloqui a distanza e in presenza. Oltre ai criteri di selezione la composizione delle rosa di studenti finale si basa anche su un equo rapporto di genere e distribuzione geografica.



Croce Rossa Italiana

e circa 260 associazioni che hanno aderito alle precedenti edizioni

- Range età: 18-30
- 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 a Parma 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 dei carichi penali pendenti (vedi modulistica)

LE CANDIDATURE SONO APERTE FINO AL 20 GENNAIO 2027

**PER CANDIDARSI OCCORRE SCARICARE QUI I DOCUMENTI E
INVIARLI COMPILATI, INSIEME AL CV O A UNA BREVE
PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO/A, ALL'INDIRIZZO:
scuolafondazionebarilla@nextdifferent.com**



La scuola di Fondazione Barilla