



Cucinare il futuro: a Villa Dora i nuovi talenti della ristorazione

La Casa sulla Roccia apre le porte di Villa Dora per un traguardo speciale: la consegna degli attestati del progetto "Ingredienti per il Futuro: formazione e lavoro nella ristorazione". Dopo 100 ore di formazione teorico-pratica guidata dagli chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, 14 allievi in percorso di recupero sono pronti a mettersi in gioco.

L'evento, che si terrà mercoledì 11 febbraio alle 18:00, segna un importante traguardo per i ragazzi che hanno partecipato al progetto, sostenuto con orgoglio da Fondazione Prosolidar Ente Filantropico ETS. I 5 allievi più meritevoli avranno l'opportunità di iniziare un'esperienza di lavoro con borse lavoro in aziende del territorio.

"La formazione professionale può trasformarsi in una reale opportunità di riscatto sociale", sottolineano gli organizzatori. Al termine della cerimonia, sarà possibile assaggiare i piatti preparati dai partecipanti per il loro esame finale.

L'iniziativa è un esempio di come la cooperazione tra enti e aziende possa creare opportunità concrete per i giovani e contribuire allo sviluppo del territorio.

Data e ora: mercoledì 11 febbraio, ore 18:00

Luogo: Villa Dora, Prata P.U.

Per saperne di più: www.fondazioneprosolidar.org o seguili su Facebook.