

The background of the entire page is a photograph of a white church tower with a bell opening, set against a clear blue sky. In the upper right corner, there are green vine leaves with small clusters of grapes. A thin, light-colored line, possibly a string or wire, runs diagonally across the image from the top left towards the bottom right.

MASSERIA MONTALBANO

Academy

Eccellenza che forma

**STORIA
CULTURA E BELLEZZA**

www.masseriamontalbano.it

Masseria Montalbano

ACADEMY

Masseria Montalbano è un luogo iconico della Puglia, immerso nella Valle d'Itria, dove storia, cultura e bellezza si intrecciano in un'armonia senza tempo.

Antico borgo fortificato del XVI secolo, oggi è un centro di eccellenza che accoglie eventi nel settore del wedding. Simbolo di autenticità e innovazione, Masseria Montalbano rappresenta un ponte tra passato e futuro, un luogo in cui la tradizione incontra la visione contemporanea dell'ospitalità, della formazione e della crescita personale.

L'Academy Masseria Montalbano nasce come strumento esclusivo di un percorso di formazione di eccellenza per rispondere a un'esigenza precisa: creare un luogo dedicato allo sviluppo delle competenze professionali, culturali e umane in un contesto d'eccellenza, dove teoria e pratica si integrano in modo coerente.

Fondata per promuovere un modello formativo distintivo, l'Academy si propone di:

- Valorizzare il talento attraverso programmi su misura, orientati alla crescita personale e professionale;
- Favorire il trasferimento di competenze tra docenti, professionisti e studenti in un contesto autentico e ispirante;
- Diventare laboratorio permanente sulla cucina per eventi e punto di riferimento per chi lavora nel mondo della banquetistica o per chi aspira a lavorarci.
- Promuovere l'approccio alla banquetistica come disciplina autonoma: non solo cucina, ma logistica, estetica, esperienza.
- Creare una banca dei talenti. Agli allievi più meritevoli saranno proposti stage, contratti stagionali o collaborazione per eventi.





Academy Masseria Montalbano lancia la MasterClass “Masseria Montalbano e l’Arte della Cucina per la Banquettistica”

Formazione intensiva per cuochi del futuro nel cuore del wedding d’eccellenza.

L’Academy di Masseria Montalbano presenta la MasterClass “Masseria Montalbano e l’Arte della Cucina per la Banquettistica”, un percorso formativo di 10 giorni in formula residenziale rivolto a giovani futuri professionisti della cucina interessati a sviluppare competenze specifiche nel settore della banquettistica contemporanea.

La MasterClass nasce con l’obiettivo di fornire strumenti tecnici e organizzativi per operare in contesti di ristorazione legati a eventi e cerimonie, dove la qualità del servizio deve coniugarsi con efficienza, estetica e coordinamento di squadra.

Allo stesso tempo, il progetto intende individuare e valorizzare nuovi talenti da coinvolgere in future collaborazioni con Masseria Montalbano e con le realtà partner del territorio.

Obiettivi

- Formare giovani cuochi e cuoche capaci di lavorare in brigate di banquettistica di alto livello, con attenzione a tempi, numeri e standard qualitativi.

- Sviluppare competenze gestionali, organizzative e relazionali fondamentali per lavorare in team.
- Creare opportunità di inserimento professionale e di crescita nel settore della ristorazione per eventi.

Destinatari:

La MasterClass è aperta a:

Giovani chef, studenti di scuole alberghiere, cuochi junior con esperienze nel settore.

Età indicativa: 18-26 anni.

Posti disponibili: 10-12.

Selezione: avverrà tramite CV e video call con i referenti e docenti del corso
Candidati entro il 12.02

Il corso è gratuito *ma si accede solo dopo il deposito cauzionale di 250,00€* al fine di accertare l’impegno e garantire la presenza al corso per tutta la durata.

Tale deposito verrà restituito dopo l’accertamento della presenza totale al corso.