

# Les universités du gout !

Italie: La première université des Sciences gastronomiques, baptisée Slow Food, est née à Pollenza, dans la province de Cuneo. Son président, Carlo Petrini, explique que le diplôme offert par l'université prépare les étudiants à devenir des managers dans le domaine de la gastronomie...

Le diplôme propose

par cette nouvelle université s'articule autour d'une base commune de 3 ans sur la culture de l'alimentation et d'une éventuelle spécialisation de 2 ans en communication ou en consulting. Les 60 étudiants réunis chaque année sont de nationalités diverses, tout comme les professeurs qui assurent les cours. Cette ouverture à l'international se concrétise également par les nombreux stages à l'étranger à effectuer tout au long du cursus et par la dispense de nombreux cours en anglais.

Initiative unique en Italie, cette université a également favorisé l'inauguration de nouveaux masters dans le domaine culinaire. À Sienne, le master de communication en gastronomie et en œnologie a récemment été inauguré au sein de la faculté des Sciences de la communication. Le master accueille pour sa première édition 29 membres pour une durée de 16 mois. Entre travaux pratiques, stages en entreprises et conférences de professionnels, le master a pour objectif de former des étudiants capables d'évoluer dans le monde de la grande distribution comme dans l'ensemble du secteur tertiaire.

L'Université Bocconi de Milan offre quant à elle des formations sur mesure. Du 19 au 21 mai par exemple, le cours intitulé "Tourisme, gastronomie et œnologie" a été proposé avec l'objectif de faire connaître aux participants les clés de ces trois domaines en Italie, et les activités professionnelles qui en dépendent.

Enfin, l'Alma est l'École internationale de cuisine italienne de Reggia di Colorno, dans la province de Parme. L'objectif de l'école est de former des professionnels de la cuisine, dotés de connaissances scientifiques et culturelles à la hauteur du patrimoine gastronomique italien. De grands noms de la cuisine italienne sont chargés d'assurer les cours et de transmettre leur savoir et leurs techniques. Une entente entre l'école et le Miur (ministère de l'Éducation, de l'université et de la recherche) est également sur le point d'être créée, avec l'objectif de définir des formations d'excellence dans le domaine de l'alimentaire, garantes du patrimoine italien.

Source & infos complémentaires :

Agence pour la Diffusion de l'Information Technologique

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 6 juin 2004**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/4520-les-universites-gout.html>