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 diplome offert par l'université prépare les etudiants à devenir des managers dans le domaine de la gastronomie...

Le diplome propose
par cette nouvelle universite s'articule autour d'une base commune de 3 ans sur la culture de l'alimentation et d'une eventuelle specialisation de 2 ans en communication ou en consulting. Les 60 etudiants reunis chaque annee sont de nationalites diverses, tout comme les professeurs qui assurent les cours. Cette ouverture a l'international se concretise egalement par les nombreux stages a l'etranger a effectuer tout au long du cursus et par la dispense de nombreux cours en anglais.
Initiative unique en Italie, cette universite a egalement favorise l'inauguration de nouveaux masters dans le domaine culinaire. A Sienne, le master de communication en gastronomie et en oenologie a recemment ete inaugure au sein de la faculte des Sciences de la communication. Le master accueille pour sa premiere edition 29 membres pour une duree de 16 mois. Entre travaux pratiques, stages en entreprises et conferences de professionnels, le master a pour objectif de former des etudiants capables d'evoluer dans le monde de la grande distribution comme dans l'ensemble du secteur tertiaire.
L'Universite Bocconi de Milan offre quant a elle des formations sur mesure. Du 19 au 21 mai par exemple, le cours intitule "Tourisme, gastronomie et oenologie" a ete propose avec l'objectif de faire connaitre aux participants les cles de ces trois domaines en Italie, et les activites professionnelles qui en dependent.
Enfin, l'Alma est l'Ecole internationale de cuisine italienne de Reggia di Colorno, dans la province de Parme. L'objectif de l'ecole est de former des professionnels de la cuisine, dotes de connaissances scientifiques et culturelles a la hauteur du patrimoine gastronomique italien. De grands noms de la cuisine italienne sont charges d'assurer les cours et de transmettre leur savoir et leurs techniques. Une entente entre l'ecole et le Miur (ministere de le l'Education, de l'universite et de la recherche) est egalement sur le point d'etre creee, avec l'objectif de definir 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