Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska rozpoczyna program „Szef dla Młodych Talentów". W ramach inicjatywy organizowane będą staże dla absolwentów szkół gastronomicznych oraz warsztaty kulinarne skierowane do uczniów i młodych kucharzy.

„Szef dla Młodych Talentów" to projekt wspierający przyszłych szefów kuchni, którzy stawiają swoje pierwsze kroki w karierze. Filarami, które składają się na program są: płatne staże w MAKRO oraz Miksery Kulinarne, czyli cykl

spotkań edukacyjnych dla uczniów szkół gastronomicznych.

Dla absolwentów szkół gastronomicznych MAKRO przygotowało 3-miesięczne, płatne staże. Przez dwa pierwsze miesiące stażyści będą uczestniczyć w warsztatach i praktykach, organizowanych w ośmiu miastach: Warszawie, Krakowie, Trójmieście, Lublinie, Katowicach, Łodzi i Wrocławiu. Ostatni miesiąc poświęcony zostanie na szkolenia w trybie indywidualnym pod okiem szefa kuchni i trenera w stołecznej Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości MAKRO**,** prowadzonej przez Pawła Serafina. Program stażowy daje możliwość gruntownego pogłębienia wiedzy produktowej, poznania nowoczesnych technik kulinarnych, ale także zasad prowadzenia biznesu gastronomicznego. Jednocześnie "Szef dla Młodych Talentów" jest odpowiedzią na zapotrzebowanie młodych ludzi szukających dodatkowych możliwości edukacji pogłębiających i rozszerzających to, czego mogą nauczyć się w szkole. MAKRO od wielu lat wsłuchuje się w głosy przyszłych adeptów sztuki kulinarnej, a realizowane przez firmę projekty edukacyjne przechodzą ewolucję tak, by jak najpełniej spełniały oczekiwania tych, którzy za kilka lat będą decydować o kierunkach branży kulinarnej.

Pierwszym krokiem w rekrutacji do programu "Szef dla Młodych Talentów" jest przesłanie wypełnionej ankiety oraz odpowiedzi na pytanie „Dlaczego chcę odbyć staż w MAKRO?". Kandydaci zakwalifikowani do kolejnego etapu zmierzą się w kulinarnym konkursie, który ostatecznie wyłoni uczestników programu. Aplikować można poprzez stronę internetową makro.pl oraz pracuj.pl.

W ramach „Szefa dla Młodych Talentów" organizowane będą również warsztaty kulinarne skierowane do uczniów i młodych kucharzy, które poprowadzą znani i doświadczeni szefowie kuchni, będący laureatami Żółtego Przewodnika Gault & Millau. Pierwszy Mikser Kulinarny, zorganizowany specjalnie dla uczestników Mistrzostw Młodych Kucharzy 2016, poprowadzi 18 listopada br. Paweł Oszczyk. Tematem przewodnim spotkania będą ryby i owoce morza. Ścieżki rozwoju kariery kucharza zaprezentuje Dorota Minta z agencji doradztwa personalnego Chef Hunters. Misją Mikserów Kulinarnych jest edukacja, ale także umożliwienie młodzieży spotkania z najlepszymi polskimi szefami kuchni. Szczegółowe informacje o programie dostępne są na stronie makro.pl

MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)