



# SCUOLA MADE

La Scuola MADE in Management dell'Accoglienza e Discipline Enogastronomiche è un progetto di Fondazione Campus, svolto in collaborazione con Fondazione Palazzo Boccella e Università degli Studi di Padova (Corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione).

La Scuola ha sede in un palazzo del XVI secolo, Palazzo Boccella, adibito a moderno e tecnologico Campus e ubicato nel borgo di San Gennaro, nel comune di Capannori in provincia di Lucca.

Il percorso formativo post-diploma MADE è rivolto a studenti e professionisti ed è composto da 6 mesi di lezione e 400 ore di stage. Nel periodo di lezione sono previsti l'obbligo di frequenza e l'opportunità, senza costi aggiuntivi, di risiedere a Palazzo Boccella.



#### Sede del corso

Palazzo Boccella  
Via di Celli, 52  
55012 San Gennaro, Capannori (LU)

#### Direzione scientifica e segreteria didattica

Fondazione Campus  
Via del Seminario Prima, 790  
55100 Monte San Quirico (LU)  
Tel. 0583 333420 (interno 1)  
Fax 0583 333256  
info@scuolamade.it  
www.scuolamade.it



FONDAZIONE CAMPUS

In collaborazione con



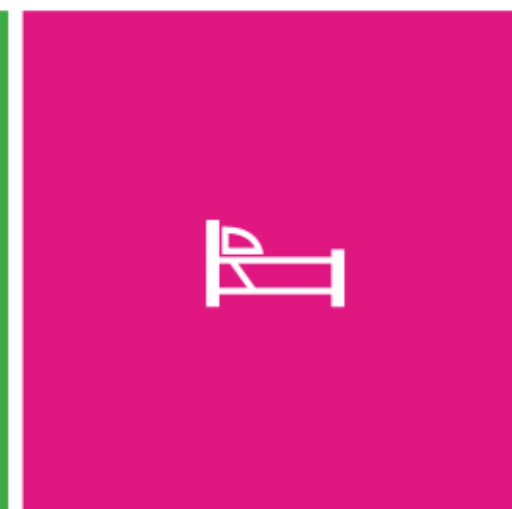
  
FONDAZIONE CAMPUS



## SCUOLA MADE

MANAGEMENT DELLA  
ACCOGLIENZA E  
DISCIPLINE  
ENOGASTRONOMICHE

IN PALAZZO BOCCELLA





## OBIETTIVI E SBOCCHI PROFESSIONALI



Scuola MADE rappresenta una soluzione innovativa per coloro che intendono specializzarsi nei settori dell'enogastronomia e dell'accoglienza, in quanto forma profili qualificati in grado di gestire tutte le attività legate alla ristorazione: dalla conoscenza dei prodotti enogastronomici alle nuove tendenze dell'arte culinaria, dall'approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande.

Lo studente sarà, inoltre, in grado di gestire l'organizzazione di eventi e servizi di banqueting; sarà in grado di accogliere i clienti, anche internazionali, ed esaudirne le molteplici richieste; avrà competenze economiche per la gestione del marketing, dei costi e della contabilità della ristorazione. Grazie all'orientamento professionale e all'opportunità di stage lo studente potrà decidere, alla conclusione del periodo di studi, se entrare nel mondo del lavoro oppure approfondire le conoscenze acquisite iscrivendosi ai corsi di laurea in turismo di Lucca o a quelli degli altri partner MADE, con il riconoscimento di Crediti Formativi Universitari (CFU).



## PIANO DI STUDI

Il percorso di studio MADE si compone di sei mesi di attività formative, in aula e in laboratorio, e di 400 ore di stage in Italia o all'estero. Le attività in aula sono costituite da insegnamenti teorici, tenuti da docenti accademici:

- **Analisi del settore enogastronomico**
- **Management dell'accoglienza**
- **Modelli di business per l'enogastronomia**
- **Organizzazione e servizi di ristorazione**
- **Analisi sensoriale**
- **Qualità e sicurezza alimentare (+ HACCP)**
- **Marketing della ristorazione**
- **Nutrizione**
- **Contabilità per il foodservice**
- **Analisi dei costi**
- **Legislazione della ristorazione**
- **Tecnologie alimentari**
- **Progettazione territoriale per l'accoglienza e l'enogastronomia**



## LABORATORI

I laboratori MADE, parte integrante del piano di studi, offrono attività ad alto contenuto professionalizzante e sono curati da formatori e professionisti provenienti dal mondo dell'impresa.

- **Laboratorio di gastronomia**
- **Laboratorio di accoglienza, organizzazione sala e banqueting**
- **Laboratorio di organizzazione eventi**
- **Laboratorio di inglese per l'ospitalità**
- **Laboratorio di nuove tecnologie per la comunicazione dell'impresa turistica e del territorio**



Sono inoltre previsti incontri seminariali con esperti del settore ristorativo e ricettivo (es. principi di sommelierie e abbinamenti enologici, storia dell'alimentazione, Food e Neuroscienze, la narrazione del cibo, antropologia del cibo, imprenditorialità e start-up d'impresa).



## CAREER SERVICE

Il Career Service della Fondazione Campus supporta gli studenti di Scuola MADE nella creazione di un proprio percorso professionale, con l'obiettivo di creare un'efficiente connessione con le realtà aziendali partner.

A tal fine il Career Service organizza attività di orientamento come workshop, incontri one-to-one o collettivi con professionisti del settore e visite aziendali e aiuta lo studente nell'individuazione e nell'organizzazione dello stage più idoneo.



## FORMULA COLLEGE



La vita a Palazzo Boccella è parte integrante dell'offerta formativa e contribuisce ad arricchire gli studenti con un'esperienza emozionale a 360°: il pernottamento è previsto nella parte residenziale del Palazzo, in spaziose camere condivise, inoltre gli studenti sono coinvolti in attività laboratoriali per la preparazione di colazione e cena. La struttura, inoltre, mette a disposizione numerosi spazi comuni tra cui la cucina, la sala lettura, la sala relax e due giardini. Un coach coordinerà le attività quotidiane della Scuola e seguirà gli studenti durante la loro permanenza in sede. Dovunque è garantito il servizio Wi-Fi gratuito.



## ISCRIZIONE, COSTO E BORSE DI STUDIO

L'accesso alla Scuola MADE è a numero chiuso e prevede un massimo di 25 partecipanti. Le selezioni terranno conto dei seguenti criteri: motivazione individuale (verificata attraverso un colloquio conoscitivo), valutazione del CV, istituto di provenienza ed età.

Il costo della Scuola MADE include la formazione in aula prevista dal piano di studi, le attività di laboratorio, i seminari, l'alloggio, la colazione e la cena e il supporto continuo del Career Service della Fondazione Campus.



FONDAZIONE CAMPUS

Il costo del corso e le modalità di accesso alle borse di studio saranno comunicate direttamente dalla segreteria della Scuola.