

Alumnes dels projectes d'ocupació de la Creu Roja fan una formació de pizzeria amb Corsaro

El gerent de la cadena Alessio Corsaro ha impartit un curs per a quinze persones a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Segons ha explicat el mateix Alessio Corsaro, la formació va ser "molt didàctica" i els alumnes en van quedar "molt satisfets". La seva motivació venia de família: el seu pare va ser professor d'hostaleria a Itàlia i ell mateix va ser alumne seu, fet que li ha agradat especialment per poder impartir les classes. També ha indicat que, segons li ha traslladat la Creu Roja, el curs es tornarà a proposar en el futur per la bona acollida entre els participants. A més de la tècnica de cuina i pizzeria, el curs també ha inclòs treball en competències transversals, competències digitals i orientació laboral, amb l'objectiu de reforçar l'ocupabilitat dels participants i preparar-los millor per al mercat de treball actual. Un cop finalitzada la formació, els alumnes iniciaran un període de pràctiques formatives no laborals, que els permetrà posar en pràctica, en un context real de treball, tots els coneixements adquirits durant la formació. Aquestes pràctiques es consideren un pas clau per consolidar l'aprenentatge i afavorir una futura inserció laboral. Alessio Corsaro ha destacat el nivell de satisfacció dels participants, segons li ha traslladat la Creu Roja, i ha subratllat la importància de formacions d'aquest tipus per millorar les oportunitats professionals de persones amb dificultats d'inserció.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2026/03/31/alumnes-dels-projectes-d-ocupacio-128624166.html>