Gli studenti del Casnati RIEVOCANO LA BELLE EPOQUE

È stato un omaggio alla Francia e alla mostra di Villa Olmo il nuovo progetto che ha visto insieme le due scuole del Centro Studi Casnati: Liceo Artistico e Istituto Alberghiero. Come ormai da anni, gli studenti si sono affiancati nella preparazione della Cena di gala, aperta al pubblico, dedicata agli artisti presenti alla mostra organizzata dal Comune di Como e inaugurata il 23 marzo. Il lavoro al Centro Studi Casnati è stato febbrile: i ragazzi dell'Istituto Alberghiero hanno preparando, sotto la guida dei docenti Pasquale Fonte e Pasquale Dionisio e la visione esperta del direttore Franco Soldaini, la cena di gala (Foie gras d'oie de Strasbourg, Beurre Cafè de Paris, Filets de Loup de Mer Sauce Champagne, Tournedos à la Bordelaise, Pommes fondents et Coeur d'Artichauts, Crêpes Suzette, Friandises); i giovani allievi del Liceo Artistico si sono occupati dell'allestimento della Sala Ristorante "Al Casnati" con sculture in fil di ferro raffiguranti opere di Toulouse Lautrec come centro tavola, papier dipinti a mano raffiguranti la Tour Eiffel e il Moulin Rouge e con scritti dell'epoca da appendere alle pareti e coccarde per i tovaglioli, tutti rigorosamente nei colori della bandiera francese. Agli ospiti, i ragazzi della classe II Liceo Artistico G. Terragni hanno donato un'acquaforte raffigurante opere di Toulouse Lautrec stampata con i torchi dell'Accademia Aldo Galli in tiratura limitata. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero G. Brera si sono esercitati, invece, con "Le Grand Rouge", l'aperitivo che ha aperto la serata di gala. ❑

In Versilia a scuola di cuoco

Il Centro di formazione professionale "Osterietta" si trova a Pietrasanta, comune in provincia di Lucca che con le sue oltre 100 strutture alberghiere è un affermato centro turistico-balneare di livello internazionale, famoso per la lavorazione artistica del marmo e del bronzo, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Proprio qui opera l'agenzia di formazione Versilia Format, un'associazione senza fini di lucro che opera in tutto il territorio della provincia di Lucca e in ambito regionale; persegue esclusivamente finalità di solidarietà sociale nel campo dell'istruzione e della formazione professionale, fornendo servizi a persone, enti pubblici e privati.

Per raggiungere i propri obiettivi e per consentire una più efficace analisi dei fabbisogni territoriali, il presidente dell'agenzia, dott. Daniele Spina, ha chiamato ad associarsi all'agenzia enti pubblici e privati del contesto provinciale. L'agenzia raggruppa un totale sedici soci, tra cui ben tre comuni della Versilia (Pietrasanta, Forte dei Marmi e Massarosa), la Banca di Credito Cooperativo della Versilia e della Lunigiana, Cna, Confcommercio, il consorzio di imprese turistiche Artemare e, oltre agli altri importanti soggetti, le associazioni albergatori e balneari del territorio.

Tra le attività spiccano l'organizzazione di corsi di formazione professionale per figure qualificate nel settore del turismo e della ristorazione. In quest'ultimo settore, la qualifica di maggiore rilevanza rilasciata dall'agenzia, regolarmente accreditata presso la Regione Toscana e certificata Iso 9001, è il diploma di qualifica di II livello per "Addetto ai servizi ristorativi - Cuoco". Il corso ha una durata di 1.200 ore e si svolge nell'arco di un solo anno scolastico (ottobre-giugno). Il corso prepara una figura che, in possesso delle dovute competenze sia oggettive che soggettive, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia e a qualsiasi livello il servizio venga effettuato. Realizza, in tal senso, il menu in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela, allo stile dell'azienda, ai criteri di costo prefissati e alla situazione del magazzino. Effettua opportune verifiche merceologiche sugli alimenti di partenza e garantisce la qualità dei cibi attraverso corretti processi di manipolazione, cottura e conservazione degli stessi. In particolari condizioni ambientali, programma e gestisce le scorte e gli approvvigionamenti delle materie prime da elaborare, anche in rapporto alle tipologie del servizio reso e alla casistica dell'utenza stessa.

L'alta professionalità del personale impiegato (chef di prima categoria Fic), la struttura della cucina, che può accogliere fino a 25 allievi a intervento e l'imponente ambiente in cui essa è inserita, una struttura formativa di 1.000 mq situata nel cuore della Versilia, garantiscono una qualità del servizio senza precedenti, unita a una percentuale di inserimenti lavorativi veramente considerevole. Il corso è coordinato in maniera impeccabile dal Maestro di Cucina ed executive chef Vittorio Angelini. Il corso prevede il pagamento di una quota d'iscrizione. L'agenzia sta valutando di attivare un convitto per ospitare gli allievi che provengono da località lontane dalla sede di svolgimento del corso. Per garantire un servizio efficace, un ritorno in termini di qualità del servizio sul territorio e l'incontro sicuro fra domanda e offerta di lavoro, l'agenzia formativa costituirà una banca dati comprendente gli allievi di tutti i corsi di formazione su tematiche turistico-alberghiere, al fine di mettere le loro professionalità a disposizione di tutte le realtà ricettive della Versilia.

Per la prossima serie di corsi, in programma da ottobre 2007, sono già aperte le preiscrizioni. **Per informazioni**: Agenzia Formativa Versilia Format, tel. 0584.791455, www.versiliaformat.it ❑