

Scuola & didattica Istituto Alberghiero Centro Studi Casnati

Indicazioni
per orientarsi
alla scelta



Risposta al territorio
L'Istituto Alberghiero del Centro Studi Casnati ha durata quinquennale ed è stato istituito nel 2001. «È stata una risposta alle esigenze del territorio».



Si fa pratica sul campo
Grazie ai 2 ristoranti, agli stages, alla formazione e ai concorsi internazionali l'Istituto Alberghiero "Brera" è valutato come uno dei migliori d'Italia.



Lavoro sicuro per 8 su 10
Dopo la maturità l'84% dei diplomati vengono assunti. L'Istituto è riconosciuto Cambridge International School e ha l'integrazione di materie in lingua inglese.

L'INTERVISTA ELISABETTA FRIGERIO. Rilancio importante per l'Istituto oggi accademia di professionisti, come ci spiega la docente coordinatrice

IL GUSTO DELLE IDEE CUCINARE E RICEVERE S'IMPARA A SCUOLA

La formazione professionale è il fanalino di coda, in Italia, nel campo dell'istruzione. Perché scegliere l'Istituto Alberghiero? «Sicuramente il panorama dell'Istruzione scolastica nella Scuola Secondaria si è arricchito nel corso degli ultimi anni di numerosi nuovi indirizzi - riconosce la professoressa Elisabetta Frigerio, coordinatrice dell'Istituto Alberghiero del Centro Studi Casnati - che hanno attirato l'attenzione di molti studenti e l'Istituto alberghiero, visto un po' come scuola per mestieri più che per professionisti, aveva perso il suo smalto».

C'è stata un'evoluzione?

Ora le discipline impartite durante le annualità del percorso scolastico nell'arco dei cinque anni, non sono solo materie nell'ambito professionale, ma anche discipline fondamentali per un accrescimento culturale in senso più generale, indispensabile per l'accesso a qualsiasi facoltà. Una formazione che preveda anche progettazione e attività pratiche manuali, consente di visualizzare il risultato concreto e tangibile delle proprie competenze acquisite.

Le lingue, che spazio hanno?

Lavorare nel mondo della ricettività richiede oggi grandi conoscenze, lo studio di due lingue



Dalla cucina alla sala: professionisti della ricettività in formazione COURTESY CENTRO STUDI CASNATI

garantisce sicuramente la possibilità di interagire con clienti anche di nazionalità straniera, visto anche il notevole incremento turistico del nostro territorio. Il cliente comunque è diventato molto più esperto, grande conoscitore del mondo enogastronomico e quindi esige una figura professionale ben preparata con capacità di interazione mediante l'utilizzo di un registro linguistico molto più elevato.

Non tutti i lettori sanno che la scuola



Elisabetta Frigerio COORDINATRICE

è proprietaria di due ristoranti a Como dove gli studenti fanno pratica. Vuole parlarci di questa importante sezione dell'attività didattica?

Avendo nel nostro corpo insegnanti docenti professionisti in ambiti diversi, abbiamo puntato da subito con i nostri studenti di collegare il mondo scolastico a quello del lavoro. Appena gli studenti dimostrano di essere in grado cominciano a partecipare ad eventi di banqueting esterni, mentre a partire dal terzo anno sono inseriti nella brigata opera-

tiva della trattoria Gerbet, qui a Como. Diretti dai docenti di area professionale, gestiscono a turno il servizio del pranzo, stilando menu adatti alle loro competenze in crescita, utilizzando prodotti presenti sul territorio e in stagione.

Il Ristorante Al Casnati, invece, si trova all'interno dell'istituto e ospita serate a tema progettate dagli allievi di quarta e quinta e altre attività, come cooking - class e cene riservate agli stranieri, nonché corsi amatoriali per bambini, volti ad insegnare tecniche elementari per la preparazione di merende o semplici piatti in autonomia, seguendo le linee base di scienze dell'alimentazione.

C'è interazione con il territorio?

La scuola è nata proprio nel 2001 per rispondere all'esigenza sempre crescente del territorio di formare dei professionisti del settore che, conoscendo il territorio e la ricchezza dei prodotti, potessero promuovere il turismo locale. I nostri studenti più grandi operano già con le aziende locali durante il fine settimana e l'estate e tanti, dopo qualche stage anche all'estero, rientrano e si fermano a lavorare sul territorio.

Docenti e prospettive lavorative. Può dirci qualcosa in merito?

Il corpo docente annovera professionisti individuati nel mondo del lavoro in grado di supportare gli studenti nella formazione in itinere e durante i periodi di alternanza scuola-lavoro, e docenti specializzati nei singoli assi culturali. Alcuni studenti continuano la loro formazione in Istituti superiori di Hotelierie all'estero, si iscrivono ad atenei universitari nelle facoltà di enologia, scienze dell'alimentazione o altre facoltà attinenti. Altri invece vengono assunti in strutture ristorative o alberghiere. **Piermaria Pazienza**

Le conoscenze impartite nei 5 anni sono garanzia dell'accrescimento anche culturale

In prima persona



Da studente a chef stellato
«Lì le basi della carriera»

Ricordo ancora quando decisi di iscrivermi al Gianni Brera. Il mondo della ristorazione non era in voga come oggi e la mia scelta sembrava quindi come un po' troppo fuori dagli schemi rispetto alle canoniche scuole che si valutavano. Sarò sempre grato alla mia famiglia per non avermi mai posto vincoli riguardanti le mie scelte future. Fu così che iniziai il mio percorso di studi al Brera. Un percorso che senza ombra di dubbio gettò le basi per la carriera che tutt'oggi sto cercando di costruire; nonostante i diversi premi vinti, non si finisce davvero mai di imparare e di crescere. Devo tantissimo al mio primo vero maestro, lo chef Angelo Novati; lui fu il primo a credere in me, e io ricordo che facevo di tutto per cercare di migliorarmi seguendo i suoi consigli. Non lo ringrazierò mai abbastanza. E poi come dimenticare la fantastica esperienza alle Olimpiadi di Erfurt 2008, dove io insieme ad altri miei valorosi compagni, partecipammo alla competizione. Fummo la prima ed unica scuola ad aver mai affrontato tale sfida, e grazie all'aiuto del signor Discacciati e dei nostri professori, ottenemmo un bellissimo piazzamento, impensabile prima della partenza. Concludo dunque ringraziando il Centro Studi Casnati per avermi aiutato a crescere come ragazzo e come professionista, ricordando a tutti quei ragazzi intenzionati a seguire il mio stesso percorso, che di sicuro non è un lavoro facile, è molto sacrificante ed energeticamente dispendioso, sia a livello mentale che fisico...ma rimane sempre e comunque uno dei più bei mestieri al mondo, in grado di regalarvi delle soddisfazioni incredibili e, con sacrificio, studio, fatica e duro lavoro, realizzerete tutti i vostri sogni. E sono sicuro che in questo la scuola saprà aiutarvi.

DAVIDE CARANCHINI (CLASSE 1990, EX STUDENTE ISTITUTO ALBERGHIERO, PROPRIETARIO DEL RISTORANTE "MATERIA", 1 STELLA MICHELIN, CERNOBBIO)

«Lo chef Angelo Novati fu il primo a credere in me ne seguivo i consigli per migliorarmi»

In cucina talento e umiltà Conta sempre fare squadra

Il neo diplomato

«Docenti attenti a ogni allievo e stage professionalizzanti»

Ho scelto di iscrivermi ad un Istituto Alberghiero, forse perché ero "geneticamente" portato, in quanto ho avuto un nonno che è stato un grande, ma soprattutto un appassionato cameriere e, sentirlo sin da quando ero piccolo, parlare con orgoglio del suo lavoro, mi ha



Matteo Mutti EX ALLIEVO

spinto a voler intraprendere anch'io questo percorso. Mi è bastato partecipare all'Open Day cinque anni fa ed all'appassionata presentazione dell'Istituto Alberghiero fatta dalla professoressa Frigerio e da alcuni ex alunni, per dire a me stesso: «Questa è la scuola che voglio frequentare!», ma soprattutto è il ramo professionale che mi interessa intraprendere. Alla domanda dei miei genitori su quale altra scuola avrei

voluta visitare, la mia risposta è stata: «Nessuna! Mi piacerebbe iscrivermi a questa!». Il nonno spero mi abbia perdonato, ma dopo aver iniziato le lezioni di cucina, ho capito che la mia passione era la padella e non il vasoi! Ho avuto la fortuna anche ad avere delle ottime opportunità di Alternanza Scuola Lavoro e di Stage estivi. L'esperienza più grande però, l'ho fatta la scorsa estate in un Ristorante Stellato in Alsazia. Qui ho scoperto nuove tecniche culinarie.

Ho scoperto inoltre dalla passione dello chef che, essere un bravo cuoco non vuol dire solo saper cucinare, ma vuol dire anche creare piatti con elementi della natura che tu hai personalmente seminato, col-

tivato e che io non avrei mai immaginato di mettere in un piatto se non come pura decorazione. Di questo mio percorso formativo estivo, devo dire un grazie particolare alla professoressa Frigerio che ha creduto in me ed in altri miei compagni, sponsorizzandoci presso uno chef stellato ed a nostri due ex compagni che hanno frequentato il Casnati, facenti parte della Brigata di Cucina di questo ristorante che, pazientemente, ci hanno supportato.

Ho appreso che, dietro ogni grande chef c'è una grande Brigata. Permettetemi di dire a tutti «Grazie di averci aiutato a crescere!». **Matteo Mutti**

Diplomato anno 2019/2020