

Scuole superiori

Istituto Alberghiero "Gianni Brera"



Allievi e docenti protagonisti in tanti concorsi

Un ricco palmares di premi anche dalle Olimpiadi di Cucina

Unico Istituto Alberghiero ad aver mai partecipato alle Olimpiadi di Cucina, ottenendo un diploma di merito cat. A - Arte Culinaria, il "Gianni Brera" vanta un invidiabile palmares frutto delle innumerevoli partecipazio-

ni alle manifestazioni nazionali ed internazionali. "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana", "Internazionali d'Italia" e "Campionati Italiani Barman" sono solo alcune delle prestigiose partecipazioni ai concorsi

culinari, coronate da importanti successi, che contribuiscono a rendere lo studio presso il nostro Istituto Alberghiero un'esperienza stimolante, altamente formativa e ricca di soddisfazioni. (Da centrocasnati.it)

L'INTERVISTA ELISABETTA FRIGERIO. La docente: «Dal prossimo anno la sfida per chi morde il freno, con il Metodo Cambridge nei quattro anni»

NUOVE "SOFT SKILLS" PER LA RISTORAZIONE CHE STA CAMBIANDO

ELISABETTA FRIGERIO

In una società in continua e rapida evoluzione, con la ripresa di ritmi frenetici e la destrutturazione dei pasti, il comparto della ricettività e della ristorazione si afferma nel terziario come un settore in grande espansione e in continua evoluzione. Il mercato richiede ora la Qualità Totale: come e perché non applicarla anche al cibo? La ristorazione diventa esperienziale e il servizio risulta essere il suo valore aggiunto.

Ma quale sarà il professionista richiesto? Quali saranno le competenze indispensabili per inserirsi con successo nel mondo del lavoro?

Queste sono alcune delle domande che ci siamo posti nella pianificazione del percorso formativo previsto dal Nuovo Ordinamento Ministeriale per gli istituti alberghieri.

L'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" ha visto i suoi albori vent'anni fa: un percorso quinquennale che negli ultimi anni, oltre alle attività laboratoriali di cucina e di sala, offre agli studenti l'approfondimento delle materie con un'impronta sempre più scientifica e manageriale. Gli esperimenti e le ricerche nel laboratorio scientifico, ad esempio, consentono una spiegazione reale e concreta delle trasformazioni chimiche e molecolari applicate agli ali-



Studenti in azione nel laboratorio di cucina FOTO COURTESY DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO "GIANNI BRERA"

■ **Fotografia, marketing e menù engineering nella formazione professionale**



Elisabetta Frigerio, docente

menti utilizzati nei laboratori. Le nuove professioni e le nuove posizioni che si sono aperte sul mercato richiedono nuove competenze e soft-skills applicabili anche in altri settori, con una programmazione volta a preparare delle figure che si inseriranno negli organigrammi aziendali.

Ci troviamo di fronte a un cliente sempre più esperto ed esigente; è in grado di riconoscere la professionalità nel-

l'erogazione di un servizio e di stabilire il giusto rapporto tra valore e prezzo: è dunque necessaria una preparazione di alto livello, sempre più trasversale nelle diverse professioni. Al Centro Studi Casnati gli ampi spazi laboratoriali per l'area professionale consentono di esercitarsi con il supporto del docente su tecniche di base e avanzate, realizzando preparazioni sia in sala che in cucina e gestendo il nostro Ristorante Didattico "Al Casnati", aperto al pubblico nelle serate a tema, organizzazione di cene aziendali e/o eventi privati. Servizi esterni di Banqueting e corsi di cucina per adulti affermano le competenze raggiunte e sviluppano la capacità di relazionarsi elaborando tecniche di problem solving.

Puntiamo su discipline in grado di sviluppare e in-

centivare la creatività, il pensiero

logico e l'autonomia di gestione,

abbinando ad esse l'indispensabile apprendimento

di due lingue straniere (Inglese e Francese): un approccio ideale che risponde realisticamente al forte flusso di turismo incoming nel nostro territorio e permette agli studenti l'inserimento in grandi catene alberghiere all'estero.

Al Centro Studi Casnati, a partire dal prossimo anno scolastico, vi sarà grande novità nel settore alberghiero: una sfida per chi morde il freno e desidera entrare il più presto possibile nel mondo del lavoro e della professione; un piano realizzato su misura che, utilizzando il Metodo Cambridge, consente di raggiungere una preparazione completa ed esaustiva alla fine dei quattro anni.

Fotografia, marketing e menù engineering completano la formazione professionale per sviluppare l'aspetto manageriale ed imprenditoriale: presentiamo una formazione rinnovata, in linea con le nuove figure professionali richieste dal mondo dell'ospitalità e della ricettività. Gianni Brera insegna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

mententi utilizzati nei laboratori. Le nuove professioni e le nuove posizioni che si sono aperte sul mercato richiedono nuove competenze e soft-skills applicabili anche in altri settori, con una programmazione volta a preparare delle figure che si inseriranno negli organigrammi aziendali.

Ci troviamo di fronte a un cliente sempre più esperto ed esigente; è in grado di riconoscere la professionalità nel-

l'erogazione di un servizio e di stabilire il giusto rapporto tra valore e prezzo: è dunque necessaria una preparazione di alto livello, sempre più trasversale nelle diverse professioni. Al Centro Studi Casnati gli ampi spazi laboratoriali per l'area professionale consentono di esercitarsi con il supporto del docente su tecniche di base e avanzate, realizzando preparazioni sia in sala che in cucina e gestendo il nostro Ristorante Didattico "Al Casnati", aperto al pubblico nelle serate a tema, organizzazione di cene aziendali e/o eventi privati. Servizi esterni di Banqueting e corsi di cucina per adulti affermano le competenze raggiunte e sviluppano la capacità di relazionarsi elaborando tecniche di problem solving.

Puntiamo su discipline in grado di sviluppare e in-

centivare la creatività, il pensiero

logico e l'autonomia di gestione,

abbinando ad esse l'indispensabile apprendimento

di due lingue straniere (Inglese e Francese): un approccio ideale che risponde realisticamente al forte flusso di turismo incoming nel nostro territorio e permette agli studenti l'inserimento in grandi catene alberghiere all'estero.

Al Centro Studi Casnati, a partire dal prossimo anno scolastico, vi sarà grande novità nel settore alberghiero: una sfida per chi morde il freno e desidera entrare il più presto possibile nel mondo del lavoro e della professione; un piano realizzato su misura che, utilizzando il Metodo Cambridge, consente di raggiungere una preparazione completa ed esaustiva alla fine dei quattro anni.

Fotografia, marketing e menù engineering completano la formazione professionale per sviluppare l'aspetto manageriale ed imprenditoriale: presentiamo una formazione rinnovata, in linea con le nuove figure professionali richieste dal mondo dell'ospitalità e della ricettività. Gianni Brera insegna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

mententi utilizzati nei laboratori. Le nuove professioni e le nuove posizioni che si sono aperte sul mercato richiedono nuove competenze e soft-skills applicabili anche in altri settori, con una programmazione volta a preparare delle figure che si inseriranno negli organigrammi aziendali.

Ci troviamo di fronte a un cliente sempre più esperto ed esigente; è in grado di riconoscere la professionalità nel-

l'erogazione di un servizio e di stabilire il giusto rapporto tra valore e prezzo: è dunque necessaria una preparazione di alto livello, sempre più trasversale nelle diverse professioni. Al Centro Studi Casnati gli ampi spazi laboratoriali per l'area professionale consentono di esercitarsi con il supporto del docente su tecniche di base e avanzate, realizzando preparazioni sia in sala che in cucina e gestendo il nostro Ristorante Didattico "Al Casnati", aperto al pubblico nelle serate a tema, organizzazione di cene aziendali e/o eventi privati. Servizi esterni di Banqueting e corsi di cucina per adulti affermano le competenze raggiunte e sviluppano la capacità di relazionarsi elaborando tecniche di problem solving.

Puntiamo su discipline in grado di sviluppare e in-

centivare la creatività, il pensiero

logico e l'autonomia di gestione,

abbinando ad esse l'indispensabile apprendimento

Il ristoratore

Apprendistato a 360 gradi
Un progetto biennale



Alessandro Gilmozzi, chef patron

Conobbi l'Istituto Alberghiero Gianni Brera del Centro Studi Casnati nel 2011. Fin da subito con la dottoressa Elisabetta Frigerio e l'amico-collega chef Mauro Elli

l'intesa sulla formazione andava già oltre il pensiero degli istituti alberghieri italiani. Rispetto il pensiero di tutti e le loro modalità di gestione della formazione scolastica ma il Casnati, come altri istituti alberghieri (come per esempio Tione), assomigliano un po' di più al sistema estero, dove il praticantato e la formazione pratica sono alla base della formazione. Potrei citare qualche esempio di ragazzi che si sono formati al Casnati e dopo dal sottoscritto: Lorenza Panzera, miglior sommelier italiana per Identità Golose, Brayano Veneziano, ora Sous-chef

La didattica è, come all'estero, più sensibile al praticantato oltre che alla teoria

della locanda Lago d'Orta, Davide Rovagnati, venuto da me a 16 anni e già allora sorpassava i colleghi ben più grandi di lui; ora è un anno che con noi e ne sentirete parlare per la sala e la sommelierie. Quest'anno abbiamo portato avanti un programma con il Casnati dove i ragazzi diplomati possono fare un progetto con me e il ristorante El Molin, della durata di due anni: un apprendistato a 360 gradi che quest'anno inizieremo con Simone Castagna. Continueremo su questa strada perché la soddisfazione che abbiamo sia i che i professori citati in precedenza nel crescere questi ragazzi ci ripaga dell'impegno che mettiamo per formare i professionisti di domani; mettiamo al primo posto il loro benessere, il loro tempo libero, con progetti di sostenibilità e formazione che mirano a farli diventare imprenditori.

Alessandro Gilmozzi
CHEF PATRON RISTORANTE EL MOLIN
PRESIDENTE DI AMBASCIATORI DEL GUSTO

Esperienze da incorniciare «In cucina con grandi chef»

Lo studente

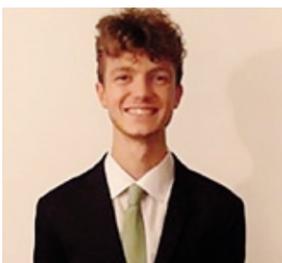
Ambiente sereno e qualità: le motivazioni iniziali integrate da opportunità curricolari di rilievo

Cinque anni fa, come ogni ragazzo delle scuole medie, ho dovuto prendere una decisione importantissima che avrebbe segnato la mia vita: la

scelta della scuola superiore, nonché del mio futuro.

La scelta fu chiara fin da subito: decisi che avrei continuato a coltivare la mia più grande passione, iniziando ad intraprendere i miei studi superiori all'interno di un Istituto Alberghiero.

Dopo svariati open day e lezioni in aula nelle scuole del territorio scelsi di iscrivermi al-



Riccardo Jacchetti, V A

L'Istituto Alberghiero Gianni Brera, presso il Centro Studi Casnati, perché mi aveva colpito l'ambiente scolastico molto accogliente e la grande qualità degli insegnamenti che poteva offrirmi.

L'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" era già rinomato ai tempi della mia scelta perché, oltre all'insegnamento, offre grandi possibilità di lavoro una volta terminato il percorso di studi.

Durante questi anni ho potuto apprendere conoscenze e competenze di tutte le tecniche basi e avanzate della ristorazione sia in maniera teorica che in maniera pratica; ho collaborato

con chef importanti e con i miei docenti alla preparazione delle serate al ristorante didattico Al Casnati, oltre che a sperimentare e "insegnare" nei corsi di cucina serali e in quelli organizzati con turisti stranieri.

La possibilità di effettuare stage curricolari in collaborazione con hotel e ristoranti prestigiosi dislocati su tutto il territorio italiano mi ha solo confermato la prima impressionazione che ho avuto entrando al Casnati: preparazione di alto livello e formazione professionale di alta qualità. Riccardo Jacchetti

Studente della classe 5-A Istituto Alberghiero "Gianni Brera", Centro Studi Casnati.