

## Scuole superiori

## Istituto Alberghiero "Gianni Brera"



Attivo da 22 anni

Studio e formazione professionale  
Risposta di successo al territorio

L'apertura dell'Istituto Alberghiero a Como nell'anno scolastico 2001/02 è stata una risposta di successo alla pressante domanda nel nostro territorio di addetti qualificati nel settore, in netta espansione, alberghiero e turisti-

co. Questo tipo di scuola vuole dare una risposta a quei giovani che trovano le giuste motivazioni allo studio solo se esso è fortemente e concretamente finalizzato a fornire loro una specifica preparazione professionale, assecondan-

do i loro interessi e le loro attitudini. L'Istituto Alberghiero "G. Brera" ha saputo in poco tempo imporsi come modello formativo nel suo ambito: un'offerta che associa una solida area culturale ad un'efficiente attività di laboratorio.

L'impennata della domanda turistica si riflette nei percorsi formativi  
La coordinatrice Elisabetta Frigerio: «Investire sugli studenti, una garanzia»

# CUCINA E TURISMO PROFILI DA MANAGER CON NUOVE ABILITÀ

ELISABETTA FRIGERIO \*

In una società in continua 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 e come non applicarla anche al cibo?

La ristorazione diventa esperienza e il servizio, un bene intangibile, risulta essere il suo valore aggiunto. Un cliente sempre più esperto ed esigente, che mostra nuovi bisogni, sicuramente in grado di riconoscere la professionalità nell'erogazione di un servizio e di stabilire il giusto rapporto tra valore e prezzo, ed è proprio lui che genera la necessità di una preparazione più elevata e approfondita. In cinque anni di studio l'Istituto Alberghiero deve formare delle figure per rispondere alle nuove e sempre crescenti esigenze del mondo del turismo e dell'accoglienza turistica.

Sicuramente puntare sulla professionalità sembra aver dato in questi anni i risultati previsti, portandoci ogni anno a rivalutare il percorso per contribuire a rispondere alla costante richiesta di figure preparate nel mondo della ricettività.

Nuove competenze sono richieste per affacciarsi nel mondo del lavoro e trovare uno spazio in cui realizzare nuove idee e nuovi progetti, per questo si punta su



Preparativi per la cena stellata, con lo chef Mauro Elli

stage formativi importanti in strutture prestigiose. Gli anni trascorsi alla scuola superiore sono indispensabili per acquisire conoscenze curricolari, ma anche per aiutare a sviluppare le competenze trasversali, le abilità personali che aiuteranno lo studente ad affermarsi nel mondo lavorativo con un proprio stile. Il grande sviluppo del turismo di quest'anno ha effettivamente mostrato una carenza di personale specializzato per tutte le posizioni direttive richieste dal settore.

Sono cinque anni importanti, in



Elisabetta Frigerio COORDINATRICE

cui fare le prime scelte, incontrare il mondo del lavoro e cominciare a valutare le proprie inclinazioni per pensare ad un progetto di carriera futura. Gli incontri di orientamento sono sempre l'occasione per rivalutare il percorso e aggiornare la nostra offerta formativa rispondendo proprio alle richieste del nuovo mondo del lavoro. Il Corso, dopo i primi due anni con le discipline dettate dal Nuovo Ordinamento Ministeriale, a partire dal terzo anno prepara a posizioni manageriali. L'intento sarebbe quello di pre-

sentare agli studenti tutte le realtà professionali e lavorative, con possibilità di carriera futura e fornirgli gli strumenti per scegliere al termine del percorso una strada percorribile per il progetto di vita futuro.

Le esperienze pratiche

Al Centro Studi Casnati ampi spazi laboratoriali per l'area professionale consentono di esercitarsi con il supporto del docente su tecniche di base e avanzate; gestire il Ristorante Didattico aperto al pubblico per testare la relazione con il cliente. Servizi esterni di Banqueting e corsi di cucina per adulti contribuiscono a presentare le opportunità in uscita e ad affermare le competenze raggiunte e sviluppano la capacità di testarsi elaborando tecniche di problem solving.

Esperimenti e ricerche nel laboratorio scientifico consentono una spiegazione reale e concreta delle trasformazioni chimiche e molecolari applicate agli alimenti utilizzati nei laboratori.

Come attività collaterale abbiamo scelto di svolgere dei percorsi sensoriali per attivare e sensibilizzare gli studenti sulla percezione dei cinque sensi, cercando di potenziare le loro capacità critiche e di analisi.

Puntiamo su discipline in grado di sviluppare e incentivare la creatività, il pensiero logico e l'autonomia di gestione, ma anche di proporre l'indispensabile apprendimento di due lingue straniere, insegnamento che risponde realisticamente al forte flusso di turismo in-coming nel nostro territorio e che permette l'inserimento lavorativo all'estero in grandi catene alberghiere. Soft skills, fotografia, marketing e menù engineering completano la formazione professionale per sviluppare l'aspetto manageriale ed imprenditoriale. Tutte competenze applicabili anche in altri ambiti, una programmazione completamente nuova volta a preparare queste nuove figure da inserire negli organigrammi aziendali.

Investire sugli studenti per garantire il successo del nostro terziario basato sul turismo.

\* Docente coordinatrice

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo chef stellato



Mauro Elli

«Scommetto sui giovani  
Va alimentata la passione»

Al momento la ricerca del personale da impiegare nel settore turistico è in grossa difficoltà. Le cause sono sicuramente plurime e la situazione si trascina da anni.

Gli stage formativi, introdotti da qualche anno dal Ministero dell'Istruzione, non sono mai stati giustamente interpretati dalle aziende ristorative ed alberghiere, che non hanno intravisto la grande opportunità offerta dalla formazione. Non si tratta di cercare il colpevole, ma si tratta solo di rimboccarsi le maniche e aiutare gli istituti professionali a far crescere le nuove leve, con un atteggiamento completamente diverso rispetto al passato e con grande rispetto dello studente e della sua potenzialità. Anche ai datori di lavoro stessi oggi viene chiesta una maggiore preparazione professionalità e lo dimostrano gli innumerevoli corsi di aggiornamento e formazione che vengono erogati dal settore.

Per salvaguardare la vocazione turistica del nostro Paese, la storia e le bellezze del territorio occorre scommettere sui giovani e alimentare la passione e il desiderio di entrare a far parte del mondo dell'ospitalità e della cucina che ci rende famosi nel mondo.

MAURO ELLI (CHEF PATRON DE "IL CANTUCIO" DI ALBAVILLA)

## “Cambio” scuola azzecato «Dirigo due ristoranti a NY»

L'ex studente

Motivare le nuove leve scolastiche a proseguire negli studi? Ecco qui il mio percorso scolastico in breve, spero possa essere d'aiuto agli iscritti dell'Istituto Alberghiero e a coloro che si stanno orientando sul percorso degli studi superiori. Sono Giovanni Gelfini e ho frequentato l'Istituto Gianni Brera



Giovanni Gelfini IMPRENDITORE

presso il Centro Studi Casnati dal 2005, conseguendo prima la qualifica di cuoco e poi il diploma di maturità nel 2010.

Inizialmente la mia scelta di percorso di scuola superiore era stata il liceo scientifico: trascorsi due anni però decisi di cambiare totalmente rotta e di inseguire un sogno che ho sempre avuto fin da quando ero bambino. Alla domanda cosa

vuoi fare da grande la mia risposta è sempre stata: il Direttore d'hotel, sono sempre stato affascinato da questa figura elegante che sapeva tutto di tutti i clienti, conosceva la logistica, il servizio di sala e la conoscenza del mondo della cucina.

Durante il mio percorso di studi quindi non ho mai voluto solo concentrarmi su un settore specifico ma dedicarmi sia nell'articolazione di sala sia di cucina, senza mai sottovalutare nessuna materia insegnata come le lingue, scienze dell'alimentazione, gestione aziendale e naturalmente le materie culturali.

Fin dal primo anno, grazie all'istituto, ho avuto la possibilità

di intraprendere stage e vivere esperienze lavorative in ristoranti stellati e in grandi hotel. Il percorso delle superiori si alternava tra mattina e pomeriggio a scuola, la sera nei ristoranti e nel fine settimana lavoravo inizialmente in sala poi in cucina. Dopo tante esperienze estive a 21 anni ho deciso di partire per gli Stati Uniti. Ora a 34 anni sono titolare di due ristoranti a New York: Santa Panza e Union Pizza Works e ora ho in progetto di aprire il mio terzo locale qui a Como.

Se tornassi indietro rifarei tutto allo stesso modo; mi rendo conto che a 14-16 anni non si sa bene come sarà il proprio futuro

ma rimandare la decisione alla maturità o addirittura alla fine dell'università mi sembra tardi. Ritengo sia importante che ci si applichi già nell'adolescenza per ricercare i propri sogni che, con il passare del tempo, diventeranno obiettivi di vita.

L'istituto alberghiero non mi ha solo formato a livello scolastico ma anche come persona e come giovane imprenditore.

Oggi affermo che il settore ristorativo e turistico è un campo molto ampio dove bisogna essere accoglienti, affinare le conoscenze in molti campi e senza dubbio richiede molta passione e sacrifici iniziali ma regala tante soddisfazioni. **Giovanni Gelfini**