

## Scuole superiori Istituto Alberghiero "Gianni Brera"



I "palmares" conquistati

*Eccellenza lariana nel mondo  
Podio alle 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 partecipazioni alle manifestazioni nazionali ed internazionali. "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana", "Internazionali d'Italia" e "Campionati Italiani Barman" sono solo alcune delle prestigiose par-

tecipazioni 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.

**L'INTERVISTA ELISABETTA FRIGERIO.** La coordinatrice: «Tanti laboratori, percorsi sensoriali e competenze manageriali per professionisti completi»

# IL TURISMO EVOLVE: «LE SFIDE FORMATIVE AL PASSO CON I TEMPI»

DANIELA COLOMBO

Il comparto della ricettività e della ristorazione si afferma nel terziario come un settore in grande espansione. Il mercato risponde a un cliente sempre più esigente e preparato, in grado di riconoscere la qualità del servizio erogato. In cinque anni di studio l'Istituto Professionale Alberghiero Gianni Brera del Casnati si propone di delineare delle figure per rispondere alle nuove e sempre crescenti esigenze del mondo del turismo e dell'accoglienza turistica. Coordinatrice del corso è Elisabetta Frigerio.

**Il vostro è un percorso con solide basi, sempre al passo con i tempi.** Il proposito ogni anno di rivalutare il percorso ha l'intento di contribuire a rispondere alla costante richiesta di figure preparate nel mondo della ricettività. Nuove competenze sono necessarie per affacciarsi nel mondo del lavoro e trovare uno spazio in cui realizzare idee e progetti, per questo si punta su 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



Studenti dell'Istituto Alberghiero in un laboratorio di cucina FOTO COLOMBO

lo studente ad affermarsi nel mondo lavorativo con un proprio stile.

**Il tutto in un territorio che vede il turismo al centro.**

Il grande sviluppo del turismo di quest'anno, che ha visto Como al vertice della classifica dell'occupazione camere in hotel, ha mostrato una carenza di personale specializzato per tutte le posizioni direttive richieste dal settore. A scuola si vivono cin-



Elisabetta Frigerio

que anni importanti, in cui si determinano le prime scelte, si incontra il mondo del lavoro e si cominciano a valutare le proprie inclinazioni per ipotizzare un progetto di carriera futura. L'Istituto si confronta costantemente con il territorio per rivalutare il percorso e aggiornare l'offerta formativa rispondendo proprio alle richieste del nuovo mondo del lavoro.

**Com'è strutturato il corso?**

per esempio, gli stage all'estero che consentono di presentarci al mondo del lavoro e capire se è veramente la professione che desideriamo svolgere in futuro, oltre a migliorare le competenze personali e l'autonomia di gestione nella vita quotidiana».

E aggiunge: «Durante l'estate, al termine della terza annualità, mi è stata data la possibilità di fare il percorso di stage della durata di due mesi in un ristorante stellato in Francia. Nonostante il timore di non riuscire a comunicare e a relazionarmi in lingua straniera, ho accettato la sfida e si è rivelata un'esperienza meravigliosa, all'altezza delle mie possibilità, mi-

Dopo i primi due anni con le discipline dettate dal Nuovo Ordinamento Ministeriale, il corso potenzia a partire dal terzo anno le attività laboratoriali e prepara a posizioni dirigenziali e manageriali. L'orientamento in uscita e le attività di Banqueting svolte all'esterno della struttura permettono di presentare agli studenti tutte le realtà professionali e lavorative, prospettando possibilità di carriera futura e indirizzare verso scelte ponderate al termine del percorso, una strada percorribile per il progetto di vita futuro.

**I laboratori sono fondamentali.** Al Casnati ampi spazi laboratoriali per l'area professionale consentono le esercitazioni supportate dai docenti di area nella pratica di tecniche di base e avanzate. Le attività proposte dal Ristorante Didattico, aperto al pubblico, permettono di testare la capacità di relazione con il cliente.

Corsi di cucina per adulti, anche in lingua straniera, contribuiscono a presentare le opportunità in uscita, ad affermare le competenze raggiunte e a sviluppare la capacità di testarsi elaborando tecniche di problem solving. Come attività collaterale la scelta di svolgere dei percorsi sensoriali mira ad attivare e sensibilizzare gli studenti sulla percezione dei cinque sensi, cercando di potenziare le loro capacità critiche.

**Una formazione a 360 gradi.**

La didattica mira a sviluppare e incentivare la creatività, il pensiero logico e l'autonomia di gestione, l'insegnamento di due lingue straniere risponde realisticamente al forte flusso di turismo in-coming nel nostro territorio, permettendo anche l'inserimento lavorativo all'estero in grandi catene alberghiere. Soft skills, fotografia, marketing e menu engineering completano la formazione professionale per sviluppare l'aspetto manageriale ed imprenditoriale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Tre ristoranti a New York, ora un locale a Como»

Cinque anni importanti trascorsi nella scuola superiore per riuscire a valorizzare le potenzialità e i talenti di studenti e studentesse. Il percorso scolastico curricolare integrato dall'orientamento durante gli stage in strutture di alto livello permette di fare una riflessione sulle scelte affrontate e di trovare i punti di forza del proprio cammino formativo. «L'Oracolo di Delfi diceva: "Conosci te stesso" è la prima condizione per diventare sé stessi, conoscere le proprie potenzialità, le proprie doti e farle fiorire nel tempo senza mai perdere l'obiettivo e realizzare i nostri sogni - evidenzia Giovanni Gelfini -. Mi è sempre piaciuto il mondo della ristorazione. Sin da piccolino quando con la mia famiglia andavo in hotel o al ristorante ero ipnotizzato dai professionisti che ci lavoravano, con il loro sorriso cordiale, l'attenzione per i dettagli, questa magnifica sensazione di sentirsi a casa propria. Quando mi sono iscritto al Centro Studi Casnati, nonostante fossi interessato al settore, non sapevo ancora che la cucina e la ristorazione sarebbero diventate il mio lavoro. Il percorso scolastico, le discipline, i tirocini e le esperienze extracurricolari organizzate dall'istituto mi hanno indirizzato verso quello che ora è il mio lavoro: la ristorazione». E aggiunge: «Grazie al supporto dei docenti ho imparato l'importanza dello studio delle lingue, del viaggiare, degli aggiornamenti e la costanza nell'applicarsi. Proprio loro sono stati i primi a notare le mie capacità, il mio spirito imprenditoriale e a spingermi con dedizione ed impegno a diventare un professionista del settore. Dopo una lunga esperienza all'estero, propedeutica per me, oggi ho 35 anni e sono proprietario di tre locali: Union Pizza Works e Santa Panza Restaurant a Brooklyn NY e novità di quest'anno Super Social Club qui a Como, la mia città d'origine, dalla quale è partito il mio progetto di vita». D. COL.

## Due mesi "stellati" a Parigi «Sono stati la mia palestra»

La storia

Andrea Dall'Asen si è trovato a proprio agio anche con il francese: ora punta all'università



Andrea Dall'Asen

proprio futuro. «Sono un ragazzo con una grande passione nella preparazione dei dolci e nello "stare in cucina" - racconta Andrea - questi cinque anni al Casnati hanno alimentato la passione e mi hanno suscitato moltissimi nuovi interessi in vari campi della ristorazione. La scuola mi ha permesso di crescere sia a livello professionale che a livello personale, grazie alle numerose opportunità come,

Una passione che si sta alimentando nel tempo e che genera nuovi interessi, verso grandi traguardi. Andrea Dall'Asen ha quasi completato il percorso al Casnati e ora si prepara ad affrontare il

giorando il mio livello di francese, scoprendo nuove tecniche e vedendo nuovi luoghi. All'interno della scuola è presente un Ristorante Didattico "Al Casnati" nel quale abbiamo la possibilità di organizzare delle cene con menù a tema per i clienti esterni, imparando così a gestire un servizio. Queste sono tutte attività che reputo necessarie per vivere nuove esperienze e che rendono piacevole ed emozionante la frequentazione a scuola, concepita non solo come luogo in cui apprendere nuove nozioni, ma palestra dove esercitare una professione e generare il proprio stile di vita». Lavoro, ma anche possibilità di proseguire gli studi.

«Il mio curriculum si è arricchito e mi permetterà di presentarmi con un bagaglio avvincente a un futuro colloquio di lavoro terminati gli studi. Questa scuola mi ha permesso di approfondire attraverso le materie d'indirizzo e le ore di laboratorio i miei interessi e le mie passioni avendo la possibilità di sperimentare abbinamenti e tecniche innovative».

Al momento non sto escludendo però di continuare gli studi in un percorso di perfezionamento professionale o magari di scegliere una facoltà universitaria, visto che credo di aver ottenuto delle ottime basi per affrontare ulteriori studi». Daniela Colombo