

## Scuole superiori

## Istituto Professionale Alberghiero "Gianni Brera"



L'offerta formativa

## Ospitalità ed enogastronomia Competenze di base e oltre

**L'**istituto Professionale Alberghiero Gianni Brera propone un percorso aggiornato che prepara le nuove professionalità nel campo dei servizi dell'ospitalità e dell'enogastronomia, in linea con le ri-

chieste del mondo del lavoro. Il primo biennio è costruito per sviluppare le competenze di base in tutte le discipline, con particolare attenzione a quelle di indirizzo. Gli studenti e le studentesse approfondiscono la conoscenza delle materie prime

e delle tecniche di base nell'ambito della cucina, della pasticceria e di sala, per imparare a selezionare in modo autonomo sia gli ingredienti, sia le procedure operative. Il secondo biennio si propone di esplorare alcune delle nuove figure del settore.

Il comparto ristorazione evolve, con la richiesta di profili gestionali di alto livello: l'Istituto risponde con il costante aggiornamento della didattica

# MODELLO LAKE COMO STILE MANAGERIALE PER L'ACCOGLIENZA

DANIELA COLOMBO

In una società in continua e rapida evoluzione, sempre alla ricerca di novità e abituata a destrutturare i pasti, il comparto della ricettività e della ristorazione si afferma nel terziario come un settore in grande espansione.

Il mercato dinamico, con tutte le sue proposte, risponde a un cliente sempre più esigente ed esperto, in grado di riconoscere la qualità del servizio erogato, di stabilire il giusto rapporto fra valore e prezzo: la ristorazione diventa esperienziale e il servizio, essendo un bene intangibile, costituisce il suo valore aggiunto.

## Il settore turistico

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.

Sicuramente puntare sulla professionalità sembra aver dato in questi anni i risultati previsti, rivalutando ogni anno il percorso per rispondere alla costante richiesta di figure preparate nel mondo della ricettività. L'Istituto Gianni Brera si propone di definire gli obiettivi scegliendo strumenti



Studenti nel laboratorio di cucina ARCHIVIO LA PROVINCIA

e metodologie più efficaci per creare le basi per chi entra direttamente nel mondo del lavoro o per chi mira ad una figura professionale e manageriale di alto livello: Coordinatore di operatori della ristorazione, Tecnico della ristorazione, Banqueting manager, Food and Beverage specialist, Food blogger e influencer, Personal Chef, Cocktail and Food specialist o Specialista in turismo enogastronomico. Le nuove competenze richieste si raggruppano con una giusta inte-



Elisabetta Frigerio, coordinatrice

grazione tra teoria e pratica, supportati da stage formativi in strutture prestigiose. L'Istituto si confronta costantemente con il territorio per rivalutare il percorso e aggiornare l'offerta formativa rispondendo proprio alle richieste del nuovo mondo dell'accoglienza. Il corso, dopo i primi due anni con le discipline delineate dal nuovo ordinamento ministeriale, 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 di indirizzare verso scelte ponderate al termine del percorso, una strada percorribile per il progetto di vita futuro.

## Il Ristorante Didattico

Al Centro Studi 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.

La didattica mira inoltre a sviluppare e incentivare la creatività, la progettualità, 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: tutte competenze applicabili anche in altri ambiti, una programmazione completamente nuova, volta a preparare le nuove figure da inserire negli organigrammi aziendali.

Investire sugli studenti e sulle studentesse significa credere nelle nuove generazioni per garantire il successo del settore terziario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Lo studente di 5A

## «Cinque anni di crescita nella tecnica e nelle lingue»

«Se dovessi racchiudere in una sola parola i miei cinque anni all'Istituto Alberghiero, sceglierei senza dubbio "crescita". Un termine che descrive non solo il percorso scolastico, ma anche l'arricchimento personale e professionale che ho vissuto grazie alle numerose opportunità offerte dall'istituto - racconta Gabriele Rizzi, studente di 5a -.

Durante questi anni ho avuto la possibilità di ampliare continuamente il mio bagaglio di competenze, sia tecniche che interpersonali. Eventi, stage e attività extracurricolari mi hanno fatto scoprire aspetti dell'hotellerie che inizialmente non consideravo, ma che hanno catturato la mia attenzione, come la gestione aziendale e il valore delle lingue straniere. Proprio le lingue hanno avuto un ruolo fondamentale nella mia formazione. Lavorando in cucine internazionali in Francia e Croazia durante i PCTO ho potuto potenziare il mio francese e il mio inglese, competenze oggi indispensabili. Al tempo stesso ho imparato a gestire l'organizzazione del lavoro in contesti di alto livello, capaci di ottenere premi e riconoscimenti senza mai compromettere la qualità del servizio». E prosegue: «Un contributo importante alla mia crescita è arrivato anche dalle serate didattiche nel ristorante della scuola. In quelle occasioni ho potuto mettere in pratica ciò che avevo imparato, confrontandomi con i ritmi e le dinamiche di un vero servizio. Sono stati momenti che hanno reso lo studio più stimolante e meno monotono, permettendomi di lavorare divertendomi. Ora che questo percorso si conclude, non posso dire con esattezza cosa farò a breve termine. So però di sentirmi pronto a entrare subito nel mondo del lavoro, grazie alle esperienze maturate in ristoranti stellati, che hanno arricchito il mio curriculum». D. COL

# Dal "Casnati" a Bangkok «Scuola di vita e di valori»

## L'ex allieva

Costruire il proprio sogno passo dopo passo, dal Casnati a Bangkok. È così che Alice Ghezzi, ex studentessa del Casnati, ha trovato il proprio percorso di vita, grazie all'istituto alberghiero Gianni Brera che ha saputo riconoscere ed esaltare le sue potenzialità, portandola ad alti livelli. «Mi chiamo Alice e in questo momento mi trovo a

Bangkok, nel cuore della Thailandia, una delle capitali mondiali del turismo - racconta la giovane -. Ripensando al mio percorso, torno sempre con la mente agli anni trascorsi all'Istituto Alberghiero Gianni Brera, dove mi sono diplomata nell'articolazione cucina, ma ho avuto modo di conoscere anche le altre aree del settore alberghiero e della ristorazione. Un'esperienza che rimane il punto di parten-

za di tutto ciò che sto vivendo oggi. Al Casnati non ho solo studiato materie scolastiche, ma sono cresciuta anche come persona.

L'ambiente stimolante, gli insegnanti appassionati e le attività pratiche mi hanno fatto capire quanto il mondo dell'hotellerie e della ristorazione sia dinamico e stimolante, richiedendo impegno, sacrificio e passione. Ho imparato quanto sia importante lavorare con rispetto, etica



Alice Ghezzi

e attenzione alle persone, valori che considero fondamentali in ogni contesto professionale. Dopo il diploma ho proseguito gli studi a Bellinzona, in Svizzera, presso la Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo, conclusa a luglio.

Qui, oltre a studiare, ho lavorato, imparando a gestire responsabilità, tempi stretti e sfide quotidiane. Le basi costruite all'alberghiero sono state fondamentali per affrontare tutto con sicurezza e determinazione, senza mai perdere di vista l'importanza del lavoro di squadra e del rispetto reciproco». E aggiunge: «Oggi sto svolgendo un Food & Beverage Management Training per una catena alber-

ghiera internazionale: affronto ogni esperienza con umiltà, consapevole che c'è sempre da imparare e migliorarsi, ma portando con me gli insegnamenti acquisiti e la voglia di crescere con passione e dedizione, facendo sempre attenzione a lavorare in modo professionale e con il sorriso.

Consiglio con convinzione il Centro Studi Casnati a chiunque voglia intraprendere un percorso serio e formativo: non prepara solo agli esami, ma accompagna nella crescita personale e professionale. Al Casnati devo non solo la preparazione, ma anche la capacità di credere nei miei sogni e di costruirli passo dopo passo». D. COL