Consegna dei diplomi ai nuovi chef

Pubblicato: Martedì 12 Maggio 2009

Mercoledì 13 maggio si chiude il progetto **ForBAC** (Formazione Baristi Aiuto Cuoco) 2009.

Giunto alla sua settima edizione il percorso di orientamento-formazione alla figura di aiuto cuoco-sala organizzato dall'Ente Bilaterale per il Settore Alberghiero e Pubblici Esercizi della Provincia di Varese, con la collaborazione dell'Associazione Ristoratori e l'Istituto I.P.S.S.C.T.S. "L. Einaudi" di Varese, vede in questi giorni le fasi finali del progetto.

Numerose quest'anno le novità poiché si è realizzato un vero percorso di alternanza scuola- lavoro. All'inizio di ogni momento di formazione gli imprenditori/produttori dei prodotti più tipici della nostra zona, coadiuvati da **Ignazio Bonacina**, hanno presentato ai ragazzi le caratteristiche organolettiche dei loro prodotti, la loro produzione o allevamento e la diffusione di questi sul territorio.

Dalle formaggelle del Luinese, ai vini d'Angera, ai salumi DOP, alle pesche di Monate, al miele Varesino, alle uova e alle carni bianche del pollame e dei conigli, gli studenti hanno potuto conoscere i tanti prodotti autoctoni del nostro territorio e le loro potenzialità per lo sviluppo eno-gastronomico e turistico del Varesotto.

E' poi spettato ai creativi e specialisti cuochi -formatori, guidare gli studenti alla scoperta delle potenzialità culinarie di quanto presentato. E' grazie alla bravura e competenza di **Giordano Ferrarese**, presidente dell'Associazione Ristoratori, di **Damiano Simbula**, gestore e cuoco del rinomato ristorante "2 Lanterne " di Induno Olona, **Giorgio Lovati**, gestore e cuoco del nuovo ristorante "G & G Gourmet "il Maniero " di Vizzola Ticino, che i cuochi in erba hanno appreso ricette e trucchi del mestiere per la realizzazione di piatti tipici della nostra cucina varesina.

Appresi quindi i primi rudimenti base delle due professioni, dal mese di aprile gli studenti sono stati avviati in stage, con la presenza del tutor e referente del progetto per I.P.S.S.C.T.S. " L. Einaudi" di Varese prof. **Maria Rosa Rossi**, presso alcune aziende del territorio, così da poter sperimentare direttamente sul campo quanto appreso e conoscere da vicino la realtà lavorativa del settore delle ristorazione.

Un vero progetto di alternanza quindi, che dimostra come si possano realizzare gli incontri tra il mondo della scuola e quello del lavoro, per scoprire e realizzare competenze sconosciute ai due ambiti: l'impresa incontra le conoscenze degli studenti, i loro interessi e potenzialità, intuendo gli interscambi sullo sviluppo e potenziamento di quelle competenze trasversali quali quelle relazionali o di flessibilità o di apertura a nuove conoscenze. La scuola conosce le competenze specifiche delle singole figure professionali e comprende come formare i propri studenti affinché siano pronti ad entrare nel mondo del lavoro.

L'appuntamento è nella sede Uniascom in via Valle Venosta 4 a Varese, mercoledì 13 maggio alle ore 17 per la **consegna degli attestati e la degustazione dei piatti** preparati dai cuochi neo diplomati.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it