

Come costruirsi un futuro di successo nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione

Pubblicato: Venerdì 10 Dicembre 2021



Sabato 11 dicembre, open day all'Istituto De Filippi di Varese. Famiglie e gli studenti potranno incontrare i formatori professionisti della **Scuola Alberghiera** che dal 1986 ha creato alcuni dei migliori chef, pasticceri, maestri di sala e mai?tre chocolatier del panorama nazionale ed internazionale. La lunga esperienza dell'Istituto ha permesso di affinare nel tempo un progetto educativo e formativo capace di intercettare le esigenze culturali e professionali degli adolescenti che sognano di intraprendere una carriera in questi ambiti. La **Scuola Alberghiera** ha come missione la preparazione dei giovani sotto il profilo culturale e professionale, trasmettendo loro competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro, con particolare attenzione all'**alternanza scuola-lavoro**, con **tirocini esterni ed interni**.

I principali ambiti nei quali si sviluppa il progetto educativo dell'Istituto riguardano la **cultura** generale, per gettare solide basi con attenzione ai risvolti professionali delle diverse discipline, la **professionalità** intesa come cura specifica nella preparazione tecnico pratica, che si sviluppa attraverso i laboratori di cucina, sala bar e ricevimento, l'**attenzione al singolo studente** in un percorso di scoperta delle proprie abilità. Inoltre, l'insieme delle proposte didattiche è costruita per fornire un continuo stimolo ai propri studenti coinvolgendoli da subito in differenti attività per migliorare la preparazione professionale collaborando alla gestione di cene a tema, coffee break e serate di eventi speciali, e tirocini in aziende selezionate italiane ed estere.

"Il nostro Istituto ha messo in atto un processo di digitalizzazione che permette ai nostri allievi di

seguire il percorso didattico utilizzando i migliori strumenti digitali. Le classi sono dotate di lavagna digitale e gli studenti di Ipad. Il nostro continuo sforzo a migliorarci e ad offrire il meglio nasce dal desiderio di essere un punto di riferimento per le famiglie dei ragazzi che vivono con entusiasmo e qualche timore il passaggio alla nuova esperienza di scuola superiore, – spiega il Dirigente Scolastico e Rettore Giovanni Baggio – accudendo con pazienza il loro desiderio di dedicarsi alla cucina o alla sala-bar nei due percorsi che proponiamo: uno di 5 anni con al termine l'Esame di Stato ed il Diploma e l'altro triennale che conduce al titolo di Operatore”.

I risultati di eccellenza dell'Istituto De Filippi sono tangibili attraverso le storie di successo dei propri studenti come, ad esempio, quella di Antonio Arcieri, oggi chef stellato. Cresciuto a Germignaga, all'età di 12 anni scopre la passione per la cucina e decide di seguire questo sogno conseguendo il diploma tecnico dei servizi di ristorazione, settore cucina presso l'Istituto De Filippi nel 2007. Subito dopo, grazie al lavoro di placement e di accompagnamento al lavoro dell'Istituto, intraprende degli stage formativi risultati determinati per la sua carriera che lo portano a lavorare nelle cucine di ristoranti stellati spagnoli quali il Miramar di Paco Perèz, 2 stelle Michelin, con cui collabora per ben 10 anni, passando poi a elBulli con lo chef Ferran Adrià – 3 stelle Michelin ed infine il Azurmendi con lo chef Eneko Atxa sempre 3 stelle Michelin.

La prima Stella Michelin per Antonio Arcieri arriva nel 2018, quando Paco Perèz gli affida la guida del suo nuovo progetto “Terra”, a Sant Feliu de Guixols. Oggi Antonio Arcieri è Executive Chef del “Arco by Paco Perèz” a Danzica, nuovo ristorante del suo mentore.

“Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti da molti dei nostri studenti – conclude il Preside Giovanni Baggio – ed è per questo che lavoriamo offrendo loro un percorso didattico sempre più ricco e variegato. Oltre al programma didattico previsto ogni nostro allievo può integrare il suo percorso di formazione con moduli di formazione specifica gestiti dai migliori specialisti del settore.”

La Scuola Alberghiera, attraverso un costante rapporto con le strutture ricettive, ha da sempre uno **sguardo rivolto al futuro e ai grandi mutamenti in corso nella ristorazione** riuscendo ad anticipare i cambiamenti e le esigenze formative del settore per fornire ai propri studenti una preparazione di alto livello per il successo nell'inserimento nel mondo del lavoro.

Istituto De Filippi

Via L. Brambilla 15, Varese

Tel. 0332 286367

Il calendario degli open day

Sito internet | Facebook | Instagram | YouTube | LinkedIn

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it