Isforcoop – Varazze

Sesto appuntamento con il "*Ristorante Didattico*": una formidabile opportunità formativa per gli allievi coinvolti

Martedì 28 marzo 2017 gli allievi del Centro di Formazione Turistico Alberghiero “Isforcoop” di Varazze, quelli che frequentano il secondo anno, hanno partecipato alla sesta lezione pratica prevista dal progetto inaugurato lo scorso 13 dicembre, denominato "Ristorante Didattico – La ‘classe’ in cucina": "un’iniziativa didattica che si propone di offrire agli alunni un’opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna azienda del settore".

Il menù preparato insieme agli allievi della scuola, i vini abbinati e l’aperitivo servito ai commensali, sono stati concordati dai docenti della scuola (chef: *Enzo Bova* e *Massimo Strobino*; *Roberto Marioli*, capo barman; *Andrea Garelli*, maître) con lo chef *Marco Fiore*, titolare dei Ristoranti "*Fiore*" e "*Herald's Pinsa & Grill*" di Albisola Superiore (SV), coadiuvato in cucina da ladychef *Nadia Varcelli* e in sala dal maître *Giogio Zecchi*. Inoltre, in sala era presente il capo barman *Angelo De Gasperis* e una delegazione di sommelier della FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, delegazione di Varazze, ormai ospiti fissi alle serate didattiche dell’Isforcoop.

Il Menu della sesta lezione:

Aperitivo: Focaccia alla canapa, panissa fritta e salumi.
. *Vino Abbinato*: Birra Fiore.

Antipasto: Cappon magro e baccalà mantecato.
. *Vino abbinato*: Prosecco superiore Gold Bottega e Champagne.

Primo: Strascicati all'ubriaco con vellutata allo zafferano.

. *Vino abbinato*: Champagne.

Secondo: Polipetto pescato piastrato con bagna cauda.
. *Vino abbinato*: Rosso Gandinaia.

Dolce: Tortino al cioccolato con crema alla vaniglia.
. *Vino abbinato*: Bracchetto d'Acqui.

Biscottini al farro BIO che accompagnano il caffè.

La novità di questo sesto appuntamento con il "Ristorante Didattico" è sicuramente stata rappresentata dalla sostituzione degli allievi; infatti, come previsto dal programma, sia in cucina che in sala erano impegnati quelli che frequentano il secondo anno.

Ragazze e ragazzi preparati e motivati, che si sono da subito fatti apprezzare dai "*clienti*", ma soprattutto dagli chef, maître e barman, che li hanno seguiti professionalmente, ma anche amorevolmente, per tutto il pomeriggio, fino a tarda serata.

Meriti, questi, fatti notare a tutti da *Marco Fiore*, quando a fine serata, dopo aver consegnato ad ogni commensale copia del menù firmato, con indicato il procedimento di esecuzione, si è rivolto ai presenti per ringraziare i fornitori dei vini di primissima scelta e ottima qualità serviti, presenti in sala, la Preside D.ssa *Isabella Bianchi* e i docenti della scuola, per averlo invitato a partecipare a questo progetto, che egli ritiene di formidabile utilità per la preparazione e formazione degli allievi.

La serata di questo sesto appuntamento con il "Ristorante Didattico – La ‘classe’ in cucina", con una sala gremita come non mai, anzi fin troppo, è stata bella ed impegnativa: un battesimo di tutto rispetto per la classe di allievi appena coinvolta. La cosa, però, non ha minimamente impensierito gli addetti al servizio sia in cucina che in sala, che lo hanno svolto con disinvoltura e grande professionalità.

Agli allievi che hanno partecipato alle prime cinque lezioni (13 dicembre 2016, 17 gennaio 2017, 31 gennaio 28 febbraio, 14 marzo), ora impegnati in stage presso importanti aziende del settore e nel proseguo degli studi, il nostro più sentito e sincero "in bocca al lupo" per un luminoso futuro professionale, pieno di gioia e tante soddisfazioni.

Questo progetto ci ha da subito convinti e, man mano che procede, ne stiamo verificando l'utilità a fini formativi degli allievi partecipanti, sempre attenti, volenterosi e contenti di potersi confrontare sia con gli esperti del settore, di volta in volta invitati, sia con i "clienti" che volentieri partecipano a questo esperimento.

«Il Ristorante didattico – come ci è stato spiegato dagli esperti del settore - è un campo di addestramento, un luogo dove i ragazzi possono sperimentare ciò che accade nel mondo del lavoro ed è sicuramente utile per migliorare la qualità della formazione. Gli studenti hanno l'occasione di mettere in pratica la teoria acquisita e cogliere l'opportunità di un accrescimento personale e professionale.»

Inoltre, come abbiamo già avuto modo precisare, questa interessante iniziativa didattica non è limitata solo alla cucina, ma è una vera e propria simulazione d'impresa che comprende: «la scelta delle materie prime, la composizione del menù, gli ordini, la previsione dei volumi di vendita, la gestione del magazzino nonché il budget, il costo pasto, l'esecuzione dei vari piatti, il rispetto delle norme igieniche, le prenotazioni, l'allestimento dei tavoli oltre all'abbinamento del cibo con il vino, sino alla corretta presentazione.»

Il prossimo appuntamento, con la settima lezione, è fissato per **martedì 4 aprile 2017**.

Lo chef invitato è *Massimiliano Zanella* del Ristorante "*Il Mulino*" di Varazze, via E. Vecchia n.3 - tel.: 019930108.

Il barman è il fratello *Marco Zanella* del *COGO drink food & burger* di Cogoleto, Via Lungomare Bianchi n.20/22 - Per info: 3405579815.

I prossime appuntamenti con il "Ristorante Didattico – La ‘classe’ in cucina" sono in programma per: **11 Aprile e 9 Maggio 2017**, s.i. o necessari cambi di programma, dovuti a molteplici fattori.
Sarà nostra cura darne comunicazione, se ciò si dovesse verificare, appena ne veniamo a conoscenza.

Per prenotazioni, fino a esaurimento posti disponibili, telefonare a: 019931766.

Marco Fiore: «al lavoro per darti il meglio possibile ... . Nella mia biografia ti racconto come ho costruito il mio lavoro e la mia azienda, ma soprattutto scoprirai la mia devozione verso il concetto di "filiera corta controllata di mia proprietà"»: clicca qui per leggere la biografia in pdf ... >>

. Gallery 6° lezione – 28.03.2017 >>

. Breve filmato creato da Google con alcune foto della “Gallery della 6° lezione – 28.03.2017 ” …. >>

. Gallery 5° lezione – 14.03.2017 >>

. Breve filmato creato da Google con alcune foto della “Gallery della 5° lezione – 14.03.2017 ” …. >>

. Isforcoop – Varazze – Quinto appuntamento con il Ristorante Didattico.14.03.2017: Versione in pdf scaricabile … >>

. Precedente post sull’argomento e per approfondire >>

. Sito: Isforcoop >>

www.ponentevarazzino.com