

Gli allievi della scuola imparano l'arte della caffetteria dal Maestro dell'Espresso

Al CSF sale in cattedra Dario Manazza



VIGEVANO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI
&
ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE
ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025



OPEN DAY

**dopo
la III media
ASPETTIAMO
anche te!**

**SABATO
16
DICEMBRE 2023
dalle 10.00 alle 12.00**

**SABATO
13
GENNAIO 2024
dalle 10.00 alle 12.00**

*Gli Open Day si svolgeranno:
sabato 16 dicembre e sabato 13 gennaio,
dalle 10,00 alle 12,00*



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE
(TERZO ANNO)
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR
(QUARTO ANNO)



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI
(TERZO ANNO)
TECNICO DI CUCINA
(QUARTO ANNO)

Al CSF di Vigevano, da quest'anno, si è avviata la formazione anche nell'indirizzo di Sala e Bar.

L'orario settimanale della scuola, infatti, prevede alcune ore di Caffetteria che si svolgono all'interno del Laboratorio Didattico.

Il formatore che i ragazzi hanno la fortuna di ascoltare e vedere all'opera tutte le settimane è Dario Manazza che vanta un'eccellente esperienza nel settore e che rappresenta, anche in Portmoka, un punto di riferimento per conoscenze, competenze e abilità.

"In che cosa consiste il laboratorio?" "Consiste nella teoria e nella pratica dell'arte della caffetteria, tassello importante e fondamentale nel lavoro della somministrazione".

Il Maestro ci racconta che quello che succede concretamente è che, quando c'è l'ora di Caffetteria, i ragazzi escono dall'aula ed entrano nel laboratorio dove si trova tutta l'attrezzatura professionale per la caffetteria.

Che cosa spinga un professionista affermato a decidere di mettersi in gioco con ragazzi e ragazze di 15/16 anni, ce lo dice direttamente lui: "Credo nei giovani e nel futuro. Con gli stimoli giusti e la professionalità si può arrivare a raggiungere traguardi davvero importanti in questo specifico settore."

Si tratta quindi di un atto di fiducia nei confronti di una generazione che spesso viene considerata poco disponibile ad imparare. Molti articoli descrivono la fatica, in questo settore, nel trovare giovani da assumere. "I giovani da assumere devono essere formati bene e devono arrivare alla fine del loro percorso scolastico. A quel punto avranno già capito loro stessi se vogliono fare con gioia, professionalità e sacrificio la strada che hanno intrapreso." Dario Manazza, al suo primo anno nel ruolo di vero e proprio prof., spende alcune parole anche sul modello formativo del CSF: "In questa scuola, viene fatto tutto a regola d'arte, in modo che i ragazzi possano essere formati secondo le attuali esigenze del mercato del lavoro." Aggiunge: "Se dovessi consigliare ad un ragazzo o una ragazza di seguire le mie orme professionali, gli direi che, attraverso lo studio e l'impegno, oltre alla pratica svolta, si deve puntare ad arrivare ad un ottimo livello di professionalità. A quel punto si apriranno davvero molte strade sia nell'ambito del lavoro da dipendente, con ruoli di responsabilità, che come imprenditore, con un proprio locale."

Una postilla finale: "E' scontato ricordare che le caratteristiche da possedere per intraprendere questa magnifica professione sono l'impegno, la passione, la dedizione, la serietà, la professionalità, ma anche la felicità nello svolgere questo stupendo lavoro."

Gli Open Day saranno sabato 16 dicembre e sabato 13 gennaio dalle 10.00 alle 12.00.



VIGEVANO Centro Servizi Formazione
Via Bretti 13 (sede GI-FRA) · tel. 0381.450634
scuolavigevano@csf.lombardia.it · www.csf.lombardia.it

