

CARATE PONTE TRA SCUOLA E IMPRESA PER INSERIRE I RAGAZZI NEL MONDO DEL LAVORO

# Il menù degli studenti in albergo

La proposta: piatti lombardi nei ristoranti della catena Novotel

di GIGI BAI

**SARANNO** gli allievi del Centro di formazione professionale In-Presa di Carate a suggerire i menù tipicamente lombardi che verranno proposti nei ristoranti della catena Novotel. La società alberghiera ha infatti rinnovato nei giorni scorsi la sua collaborazione con l'istituto guidato da Davide Baresaghi commissionando agli allievi del terzo anno del corso in ambito gastronomico e della ristorazione la realizzazione di due menù. Il loro lavoro verrà inserito nell'offerta banchettistica aziendale dei quattro hotel di Novotel. La committenza comprende preparazioni ideate dagli allievi ed eseguite sotto la supervisione dello chef Stefano Riva. La richiesta della catena alberghiera costituisce la prova d'esame finale per gli studenti di In-Presa. «La nostra catena ha dichiarato Jerome Lassara, general manager operations di Novotel Italy- ha sempre avuto grande attenzione verso l'ambiente e la sostenibilità. Per



**I CUOCHI** I ragazzi del Centro di formazione professionale In-Presa proporranno ricette tipicamente lombarde

## IL PROGETTO

**I piatti a chilometro zero salvaguardano l'ambiente e offrono opportunità**

questo abbiamo affidato ai ragazzi la realizzazione di due menu a chilometro-zero. È un progetto concreto, che permette agli allievi di avere un'occasione di inserimento nella vita pro-

va direttamente da un'azienda, e quindi già inserita in una prospettiva lavorativa. Tra l'altro sarà proprio questa la loro prova d'esame alla conclusione del percorso formativo triennale».

**LA FINALITÀ** di In-Presa è quella di offrire ai giovani, attraverso il lavoro e lo studio, la strada per scoprire che la vita ha un senso e che la realtà è una possibilità positiva. È questo lo scopo per cui è nata la Società Cooperativa Sociale. La sua attività oggi riguarda la formazione professionale, l'inserimento lavorativo, l'orientamento, il sostegno scolastico e l'aggregazione per giovani in età di obbligo formativo. «La commessa di Novotel - ha aggiunto Chiara Frigeni, coordinatrice dei corsi in alternanza scuola lavoro - ha permesso agli studenti di fare esperienza di unità della persona. Non c'è un momento del capire e uno del fare. Ma c'è bisogno di un approccio unitario che riguarda lo studio, il lavoro, la scoperta dei prodotti del territorio, la comprensione delle esigenze del committente. Questa è una conquista importante per i nostri ragazzi».

professionale durante il percorso formativo».

**SODDISFAZIONE** anche per i vertici della scuola caratese: «Stanno molto contenti della collaborazione con Novotel - ha dichiarato l'amministratore delegato Davide Baresaghi - e la preparazione dei menu a chilometro-zero è stata per i nostri allievi una possibilità di cimentarsi con una richiesta che attri-