

CARIATI/ASPIRANTI PIZZAIOLI SEMPRE PIÙ ENTUSIASTI SCUOLA-LAVORO, PROSEGUE PERCORSO FORMATIVO PEDRO'S OFFRIRE UN'ESPERIENZA AL CLIENTE. TEORIA E PRATICA

CARIATI (Cs), Lunedì 1° APRILE 2019 – **Facilitare il passaggio, non sempre facile, tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Contribuire a far conoscere fasi ed aspetti del fare impresa. Suggestire e incoraggiare percorsi di crescita professionale. Dosare teoria e pratica per stimolare curiosità ed apprendimento. Il metodo PEDRO'S funziona. Gli studenti dell'Alberghiero di CARIATI a scuola di pizza. Entusiasti!**

Entra nel vivo il **percorso di alternanza scuola-lavoro** che vede protagonisti da una parte **Pietro TANGARI** e la sua squadra di uomini e donne impegnati tra cucina, sala, accoglienza all'ospite e bancone; e dall'altra i 30 giovani aspirati chef e maître dell'istituto scolastico guidato dal dirigente scolastico **Franco MURANO**.

Impresa formativa simulata, si procede per step. Nei giorni scorsi i ragazzi sono stati ospitati nella sede di via Stefano PATRIZI per rivivere da vicino, la giornata tipo di un ristorante – pizzeria; che – ha scandito rivolgendosi agli studenti – non si esaurisce nel momento in cui il cameriere invita ad accomodarsi i commensali o quando prende l'ordinazione ed invia la comanda in cucina, ma che rappresenta una vera e propria catena di montaggio. Dall'inventario in continuo aggiornamento della merce ai contatti ed ordini ai fornitori, passando dallo stoccaggio. Dall'accensione dei forni, alla preparazione dell'impasto. Dall'approccio con il cliente al servizio. Fino alla compilazione della fattura. Con un obiettivo: ad ogni cliente – ha concluso PEDRO'S – offrire un'esperienza, condividendo emozioni a tavola.

Oggi (lunedì 1° Aprile) per gli studenti dell'alberghiero è stato il momento di mettere le mani in pasta, dosare e conoscere i vari tipi di farina, comprendere quale acqua sia più adeguata per ottenere il migliore impasto, conoscere i tempi di lievitazione e maturazione e scoprire i segreti della maglia glutinica.

Nei prossimi giorni i ragazzi faranno tappa nei punti di **MIRTO CROSA** e **ROSSANO** per vedere da vicino le differenze nelle modalità e nei tempi rispetto al ristorante. - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)