

La formazione e il lavoro

Pisa

IL PROGETTO

«Quando a scuola si impara a lavorare»

Il preside Caruso: «Grandi benefici per le classi che partecipano alla cena»

1 Location

La location è veramente unica al mondo e singolare. La cena viene servita in una sala dell'Istituto alberghiero Matteotti. «Il progetto è nato sei anni fa ed era dedicato agli studenti della scuola serale, oggi partecipano anche le altre classi».

2 Menù

La cena del 31 gennaio sarà a base di: tentacolo su crema di patate all'arancia, sedano croccante, in chiodo e barba rossa; raviolo di mare con gambero marinato e gelato di pomodoro; seppia, zimino, pane e mortadella e il soave limone, riso e cioccolato.



3 Servizio

I commensali saranno serviti direttamente dagli studenti dell'Istituto Alberghiero che si confrontano con la loro prima esperienza di lavoro. «L'obiettivo è aiutarli a diventare professionisti consapevoli e preparati del futuro».

I martedì al «Matteotti»  
La scuola è un ristorante

All'Istituto alberghiero di Pisa un'iniziativa per aiutare gli studenti a inserirsi nel mondo del lavoro. «Un'attività pratica per collegare la scuola alla città»

PISA

**«Cenare in una scuola? A Pisa si può. Si chiamano i "Martedì del Matteotti" e chiunque può prenotarsi per vivere un'esperienza del tutto singolare. Al contempo, per gli studenti dell'Istituto Alberghiero che devono accogliere i commensali, cucinare un menù all'altezza di un ristorante e servire ai tavoli, si tratta di un importantissimo banco di prova. Tuttavia, non si può derubricare a grande prova generale, ma piuttosto a un'esperienza da prendere con grande serietà. Infatti è la prima volta in cui gli aspiranti chef, pasticciieri, camerieri e receptionist possono dimostrare le loro capacità in un ristorante fuori dal ristorante, distaccandosi dai fornelli**

li e chi in sala cercando di non deludere le aspettative degli ospiti del Matteotti.

«Questo progetto è nato almeno sei anni fa. Inizialmente era pensato per dare l'opportunità agli studenti del serale di mettere in pratica le conoscenze acquisite, non potendo partecipare ai percorsi di alternanza scuola-lavoro. Solo quest'anno abbiamo deciso di ampliare il progetto anche alle altre classi (a partire dalla seconda superiore

INCLUSIONE

«Un progetto che apre le porte del mondo del lavoro anche agli studenti disabili dell'Istituto»

re)», spiega il dirigente scolastico, Salvatore Caruso. «L'obiettivo è quello di creare un contatto diretto tra gli studenti e l'utenza, in questo modo i giovani possono confrontarsi con un ambiente lavorativo che non ha niente a che vedere con un test scolastico. Il risultato più evidente è la perorazione che hanno i ragazzi del grado di gradimento della cena da parte di chi è seduto a tavola. Siamo sempre più convinti dei benefici apportati da questo progetto che fa dei nostri studenti, professionisti del futuro, ma consapevoli di ciò che vuol dire lavorare là fuori e spiccare il volo», aggiunge Caruso.

«Il gradimento da parte di coloro che hanno partecipato ai "Martedì del Matteotti" è cre-



Una classe del «Matteotti» durante la cena del martedì

sciuto nel corso del tempo fino a diventare un appuntamento fisso per molti pisani. Addirittura grazie al passaparola ormai ci conoscono anche in provincia. D'altro canto - evidenzia - i ragazzi sono molto soddisfatti, specialmente gli studenti disabili che spesso durante il loro percorso incontrano maggiori difficoltà ad accedere al mondo del lavoro o agli stage. In questo modo, sempre sotto la supervi-

sione dei docenti, possono vivere un'esperienza lavorativa di grande valore. È una forma di inclusione favolosa».

**Così straordinaria** da navigare a gonfie vele verso un nuovo appuntamento che si terrà il 31 gennaio al Matteotti all'insegna del buon cibo, di pratiche di formazione vincenti ed dell'inclusione.

**Maria Vallerini**

© SPINELLI/CONTRASTO