

I consigli di un esperto per i ragazzi che vogliono iscriversi all'istituto di enogastronomia e ospitalità alberghiera

Caro studente, ecco la ricetta del successo

“Studio, dedizione, amore per il lavoro e per i viaggi: questa è la professione che insegniamo al Motti”

GIUSEPPE ESPOSITO

ISCRIVERSI all'istituto professionale di enogastronomia e ospitalità alberghiera offre un'opportunità e una formazione spesso precluse da altri percorsi scolastici.

L'istituto ti dà la possibilità di apprendere una professione che in futuro ti saprà ricompensare degli sforzi e della dedizione che le avrai dedicato. Ti verranno fornite le conoscenze e le abilità necessarie per intraprendere con successo questo lavoro: cultura generale, conoscenze linguistiche e professionali.

In ogni caso la scuola fornisce solo le basi, solide fondamenta sulle quali sarai tu a decidere se costruirci un grattacielo e diventare un grande professionista, una casa diventando un buon lavoratore, oppure non costruire nulla.

Il mercato del lavoro evidenzia una grave carenza di operatori della ristorazione specializzati. Non è una contraddizione, perché gran parte delle persone che svolgono queste attività non sono professionisti.

Per crescere professionalmente e in tempi rapidi è indispensabile lavorare a fianco di persone qualificate. E più si diventa bravi, più è importante cercare di lavorare con i grandi professionisti. All'inizio della propria carriera ogni esperienza è utile,



anche il bar del paese o la pizzeria, ma occorre puntare subito a lavorare in locali prestigiosi, dove lavorare è anche più gratificante. Non ti dimenticare poi

che in queste aziende avrai spesso l'occasione di incontrare e parlare con persone importanti e interessanti. Alcuni ritengono che lavorare in queste aziende

sia difficile, e ancor di più essere assunti; niente di più sbagliato, se si è dotati dei necessari requisiti di base. Lavorare all'estero rappresen-

ta una tappa imprescindibile per una brillante e rapida carriera, infatti, l'istituto "A.Motti" progetta scambi culturali e formativi nell'ambito europeo. In que-

ste professioni, come in tutte le altre, per emergere e ottenere il massimo, occorrono impegno e sacrifici, che verranno ripagati in modo molto soddisfacente.

LAVORO. C'è grande richiesta di personale qualificato: trovare lavoro è facilissimo, ancora prima di terminare gli studi.

CONTATTI SOCIALI. Si lavora insieme alle persone; di più: in mezzo. Si imparerà a conoscerle, a sapere come vanno trattate, a capire i loro desideri e caratteri.

RETRIBUZIONI. Queste professioni offrono ottime soddisfazioni economiche. Attenzione, però, c'è un pericolo: quello di avere la mente offuscata dal denaro e dalla possibilità di guadagnare il più possibile. Nessuno nega che il lavoro svolto debba essere giustamente retribuito, ma quando si inizia la carriera non si deve scegliere il posto di lavoro in base allo stipendio.

RICONOSCIMENTO SOCIALE. Chi svolge questa professione ad alti livelli è considerato persona degna della massima considerazione e rispetto.

Carissimo allievo ricordati che l'amore per il lavoro è il requisito più importante. Se desideri abbracciare questa professione, sei il benvenuto: iscriviti all'Istituto d'istruzione superiore "A.Motti".

Nell'indirizzo Accoglienza turistica le parole chiave sono comunicazione, organizzazione, risorse umane e disponibilità

“Qui imparano a capire le esigenze dei clienti e a soddisfarle”

ADELINA D'AGOSTINO
E ELENA VACCARI

ACCOGLIERE significa soprattutto far sentire a proprio agio le persone.

Il corso di studi prevede una serie di discipline che, insieme, predispongono gli allievi ad aver cura del prossimo, individuando le principali esigenze del cliente e ponendo in essere le migliori strategie per soddisfarle.

A tal fine, tutte le materie previste cercano di formare l'allievo/o per presentarsi al meglio nel rapporto con l'utenza.

La disciplina di settore, **Accoglienza Turistica**, unisce alla lezione in aula, numerose visite a strutture ricettive ed alberghiere, nonché fieristico-congressuali o sportive-ricreative.

Ecco le tematiche affrontate nel corso di studi.

Comunicazione. Verbale e non verbale, partendo dal linguaggio del corpo, attraverso lezioni di portamento e galateo, affrontando la cura della propria immagine e lo stile comunicativo.

Organizzazione in azienda. Conoscere i principali reparti di un albergo, di una agenzia viaggi, di un'azienda, le possibili forme gestionali ed organizzative, le principali strategie di sviluppo, interpretare ed applicare le principali statistiche utilizzate per fini gestionali.

Servizio amministrativo e l'economato. Gli allievi si impegnano a comprendere come è organizzato un ufficio amministrativo con particolare riferimento alla gestione dei fornitori e alle tecniche di gestione dei crediti, i rapporti tra aziende e banche, come si articola l'insie-



Studenti dell'indirizzo Accoglienza turistica in reception

me delle registrazioni contabili.

Gestione delle risorse umane. Si studiano le caratteristiche dell'attività dell'ufficio del personale, quali sono gli elementi fondamentali su cui si basa il processo di selezione del personale, come affrontare correttamente un colloquio di selezione.

Leggi, norme, decreti in ambito turistico. Gli allievi dovranno essere in grado di ricercare e applicare le principali norme relative alla regolamentazione dell'attività aziendale e i principali adempimenti di ordine fiscale.

Il Diploma di Tecnico dei Servizi Turistici permette l'iscrizione a tutte le facoltà universitarie. Al termine degli studi è sicuramente possibile lavorare in hotel, in agenzia viaggi, in



Un tirocinio

azienda, in un centro fiere e/o congressi, in villaggi turistici, come hostess / steward o in ufficio presso qualunque azienda. Il ruolo dipende dal livello di studi conseguito: è possibile occuparsi di risorse umane, di marketing aziendale, ma si possono intraprendere anche attività freelance come l'organizzatore di congressi, di mostre, di sfilate di wedding planner, si può svolgere l'attività di animatore turistico e guida o accompagnatore turistico.

“Al Motti formiamo gli enogastronomi del futuro. Grazie alle esperienze scolastiche lavoreranno ai fornelli con sapienza e fantasia”

Il moderno cuoco sappia unire tradizione e modernità

SERGIO BORTONE

NEGLI ultimi anni la professione del cuoco è profondamente cambiata: la maggiore attenzione all'alimentazione, i nuovi stili di vita, i cambiamenti di gusto, la globalizzazione del mercato con la conseguente presenza di prodotti nuovi, il maggiore utilizzo di prodotti tipici del territorio, nonché la moderna tecnologia in campo alimentare richiedono nuove competenze e professioni emergenti.

Risulta crescente l'interesse verso l'enogastronomia: l'attività dell'enogastronomo, rispetto alla professione tradizionale del cuoco, si è arricchita di nuove conoscenze sia teoriche sia pratiche, anche per ciò che concerne



Uno studente in sala

gli aspetti del mercato vitivinicolo italiano.

A questa nuova figura viene richiesta la conoscenza approfondita e sempre aggiornata della dietologia, dell'igiene alimentare, dell'abbinamento cibo-vino, dell'amministrazione e dell'informatica. Il moderno enogastronomo deve possedere la capacità di adattarsi ai continui cambiamenti della società, che è diventata multi-etnica. Occorre saper coniugare la tradizione e la modernità.

La società attuale riconosce notevolmente la figura del cuoco - enogastronomo; sono tante le trasmissioni televisive a cui sono chiamati a partecipare.

L'Istituto "Angelo Motti" in questi anni si è impegnato per riuscire a costruire una scuola

moderna di qualità con un obiettivo principale: dare la possibilità ai nostri ragazzi di affrontare il mercato del lavoro con professionalità, abilità e competenza. Nel settore enogastronomico gli allievi apprendono l'arte della cucina, della pasticceria, della preparazione di piatti tipici del territorio, della realizzazione di ricette regionali, nazionali ed internazionali.

L'Istituto "A. Motti" è costantemente impegnato nella partecipazione ad eventi, sia interni sia esterni alla scuola. Numerose sono le opportunità di stage, sia in Reggio Emilia sia presso rinomate località turistiche in Italia e all'estero.

L'istituto risulta essere una scuola moderna, al passo con i



Futuri enogastronomi ai fornelli

tempi, aperta sempre a nuovi stimoli, in grado di rispondere alle più attuali esigenze del mercato lavorativo tanto da essere aperta, da quest'anno, anche agli adulti che si possono iscrivere ai nuovi Corsi Serali. Il nostro Istituto vuole raggiungere l'obiettivo di

formare i nuovi professionisti del futuro, i quali, con abilità e fantasia, ma soprattutto con la passione per la cucina, saranno in grado di utilizzare tutto il loro sapere "enogastronomico" all'interno delle nuove realtà offerte dal mondo del lavoro.