

Istituto "Motti" Più di mille gli iscritti e innumerevoli gli sbocchi offerti, dalle cucine più celebri alle navi da crociera

# La felicità dei miei ragazzi prima di tutto

Il preside Fiocchi: "Ci impegnamo al massimo per l'accoglienza e la soddisfazione degli studenti"

ORMAI è certezza (oppure è un dato di fatto): l'enogastronomia sta diventando la nuova, vera passione dei reggiani. tutti escono volentieri a mangiare un buon piatto tradizionale, amano essere accolti e serviti come si deve nei locali pubblici, desiderano ricevere consigli su come sfruttare al meglio un viaggio o una vacanza. Così, di pari passo con la cultura del buon cibo e del buon turismo, anche la scuola che si propone di formare gli esperti che lavoreranno in questo campo sta ricevendo sempre più consensi. L'istituto "Angelo Motti" negli ultimi anni ha aumentato esponenzialmente il numero dei suoi iscritti, superando di gran lunga il migliaio. Abbiamo chiesto al dirigente scolastico **Remo Cesare Fiocchi** quali siano i segreti di tanto successo.

**Preside Fiocchi, anche per il prossimo anno scolastico offrirete agli studenti quattro indirizzi di studio. Me li descriva brevemente.**

L'istituto "Angelo Motti" si compone di corsi professionali e di un nuovo corso tecnico. Il più tradizionale istituto professionale per l'enogastronomia (nelle sue articolazioni Cucina e Sala-bar) si propone di insegnare agli studenti le arti della cucina e del servizio nelle strutture di ristoro. Il settore dell'accoglienza turistica offre l'opportunità di prepararsi per operare nel contesto alberghiero ma non solo: il titolo di studio offre la possibilità di trovare sbocchi negli aeroporti, presso compagnie aeree, in villaggi turistici, nei centri fieristici e nel settore congressuale, oltre che nelle aziende. Il nostro istituto tecnico, invece, è attivo da



Il dirigente scolastico dell'istituto "Motti" Remo Cesare Fiocchi

tre anni e forma esperti nel campo del turismo.

**L'istituto "Motti", con le sue 15 prime classi e più di mille studenti, sta raccogliendo sempre più consensi. Qual è il segreto di tanto successo?**

Penso che gli studenti e i genitori vedano quanto impegno investiamo per raggiungere la loro soddisfazione. La nostra utenza spesso viene da percorsi familiari o scolastici complessi,

e nostro obiettivo è proprio aiutare i nostri ragazzi a raggiungere una buona competenza professionale, perfettamente spendibile nel mondo del lavoro.

**Quale ritiene essere la qualità migliore della scuola?**

L'accoglienza. Nello specifico, sia accoglienza nei confronti degli studenti disabili, che costituiscono il 9% della nostra utenza, sia nei confronti dei desideri, dei bisogni e delle aspettative

dei nostri ragazzi. Io ho iniziato a lavorare come maestro elementare, e il mio obiettivo è proprio quello di esportare in questo istituto tutte le caratteristiche che nella scuola primaria ritenevo essere le più valide.

**Quali sbocchi offre l'istituto "Motti" ai suoi diplomati?**

L'istituto professionale prepara ad entrare nel grande mondo di alberghi, agriturismo, ristoranti, navi per grandi viaggi, tour



Studenti dell'indirizzo Accoglienza turistica al lavoro

operator e i più ambiziosi possono anche entrare a far parte dello staff dei più importanti cuochi e chef. Gli studi di settore mostrano che a un anno dal diploma ben l'80% degli ex studenti ha trovato un'occupazione. I diplomati possono anche decidere di affrontare gli atenei universitari, abbiamo studenti che si sono laureati ed altri che stanno laureandosi all'estero con ottimi risultati. L'istituto tecnico, invece, offre sbocchi nel mondo di agenzie turistiche, enti privati o pubblici, organizzazioni internazionali, agenzie pubblicitarie e possono anche loro proseguire negli studi specializzandosi nel settore marketing o economia.

**Chi è lo studente giusto per questa scuola?**

Condizione fondamentale per potersi iscrivere all'istituto "Motti" è che al ragazzo piacciono gli sbocchi che questa scuola offre. Noi stiamo cercando di fare un orientamento intensivo e mirato in modo che gli studenti possano scegliere con coscienza;

il segreto di una buona scelta sta nel far conoscere allo studente giusto, con la giusta motivazione, la scuola che fa per lui.

**Che rapporti ha l'istituto "Motti" col territorio?**

I nostri studenti partecipano a numerose attività organizzate in città; una delle più recenti è stata la partecipazione all'inaugurazione della stazione Mediopadana. Oltre a ciò, intrattiamo rapporti con diverse aziende del settore che producono nel nostro territorio: il laboratorio di gelateria che inaugureremo a breve è stato realizzato in collaborazione con Pregel e Carpigiani.

**Che obiettivi si è posto per questo anno scolastico?**

Contiamo di implementare l'acquisto di strumenti interattivi per facilitare l'apprendimento degli studenti che hanno maggiori difficoltà. Il taglio del nastro per il laboratorio di gelateria, pasticceria e arte bianca e l'apertura a pieno ritmo del bar interno alla scuola sono invece i due obiettivi prossimi. (a.f.)

"Tra le tante novità anche un bar gestito dai ragazzi"

## Grande attesa in via Gastinelli per il laboratorio di pasticceria

L'ISTITUTO superiore "Angelo Motti" si compone di due sedi che ospitano i suoi studenti: la sede di via Cialdini, nella quale si trovano le classi dell'indirizzo tecnico per il turismo ma è comunque occupata anche da molti studenti degli indirizzi professionali; la sede di via Gastinelli, con classi, uffici e laboratori, che da alcuni anni sono stati completamente rinnovati.

Sono state tante le novità che hanno interessato le due sedi in questi primi due mesi dell'anno scolastico. La sede di via Cialdini ha inaugurato un front office gestito dagli studenti dell'indirizzo di Accoglienza Turistica; nei locali di via Gastinelli, invece, è stato inaugurato un bar interno alla scuola in cui operano studenti in diversamente abili in sinergia con i compagni, e c'è grande attesa per il taglio del nastro del nuovo laboratorio di pasticceria. «Il laboratorio di pasticceria, gelateria e arte bianca è una grande conquista per il nostro istituto - racconta la professoressa **Angela Fazio**, vicaria della scuola - perché sono pochissime le scuole che possono vantare questa peculiarità. Allestito grazie all'aiuto delle aziende Pregel e Carpigiani, è stato pensato affinché i ragazzi degli indirizzi di Enogastronomia imparino a confezionare dolci e dessert usando macchinari assolutamente professionali, esattamente come dovranno fare una volta entra-

ti nel mondo del lavoro».

Il nuovo bar della scuola di via Gastinelli, invece, funziona già da alcuni mesi, ma l'obiettivo è quello di trasformarlo in modo che possa lavorare a pieno ritmo per studenti e professori.

Altro tassello fondamentale della scuola, come spiega ancora la professoressa Fazio, è il corso serale: «E' rivolto principalmente a lavoratori, alcuni anche già diplomati e alla ricerca di un altro diploma per tentare la fortuna nel mondo della ristorazione». «Si tratta di una scuola impegnativa - spiega ancora la Fazio - perché si fanno in media cinque ore di lezione ogni sera e si concentrano i cinque anni di studio canonici in tre anni effettivi. Le lezioni si svolgono dalle 18.30 in poi, e il piano orario comprende ovviamente anche laboratori di accoglienza, sala e vendita e enogastronomia».

Il corso serale è attivo da due anni, e il programma dell'offerta formativa è molto simile a quello degli studi curriculari del mattino, ma leggermente più flessibile per adattarsi alle esigenze e all'età di chi frequenta il corso. «Arrivano da noi studenti brillanti, che decidono di trascorrere le loro serate a studiare nonostante il mattino lavorino - conclude la Fazio - Al termine degli anni di studio, oltre al diploma, possono anche conseguire la qualifica regionale».

Gli alunni hanno partecipato a eventi come Nissan Skypass e l'inaugurazione della stazione Mediopadana

## "A lavorare sul campo da noi si comincia subito"

FIORE all'occhiello di un istituto professionale e tecnico sono i progetti rivolti ai ragazzi che lo frequentano. L'istituto "Motti" è noto in tutta la provincia proprio per le sue innumerevoli collaborazioni sul territorio, organizzate dagli insegnanti in modo da formare i loro studenti direttamente sul campo. La professoressa **Alessandra Caraffi** ci ha raccontato quali sono le esperienze più significative a cui gli studenti possono prendere parte.

**Alessandra Caraffi, cominciamo dalla fine: quali sono stati gli ultimi eventi a cui hanno partecipato gli studenti?**

La partecipazione alle iniziative organizzate dalle fiere di Modena risale a qualche settimana fa: come succede già da alcuni anni i ragazzi del settore accoglienza turistica hanno partecipato alle giornate di "Nissan skipass", a "Play" e anche all'evento dedicato ai bambini "Children's tour". In questi contesti svolgono i ruoli più disparati: dalla biglietteria, all'attività d'ufficio, all'animazione per intrattenere i bambini. La scorsa estate, invece, siamo stati contattati dalla provincia e siamo stati parte dello staff nel giorno dell'inaugurazione della stazione Mediopadana.

**I vostri studenti vengono richiesti spesso anche in occasione di eventi di rilevanza nazionale.**

Ogni anno, ad esempio, partecipiamo con il settore di accoglienza turistica alle attività di preparazione materiale, ufficio stampa, informazioni presso



La professoressa Alessandra Caraffi

IAT e presidi presso le mostre, mentre il settore enogastronomia si occupa dell'organizzazione del rinfresco inaugurale per "Fotografia europea". Abbiamo poi stretti rapporti con enti comunali e provinciali che ci consentono la partecipazione a importanti eventi teatrali, spettacoli, concerti, manifestazioni o mostre. Anche la città di Modena richiede spesso la nostra presenza: oltre ad essere stati parte dello staff per gli eventi alle Fiere, lo scorso anno abbiamo curato il banchetto per la festa di fine anno dei Cadetti dell'Accademia militare.

**Impegni istituzionali, ma anche di volontariato: la vostra collaborazione con Telethon è ormai un must.**

Collaboriamo annualmente

con questa associazione nella preparazione di torte, biscotti e pasticcini, il cui ricavato è destinato allo sviluppo della ricerca scientifica. Sempre rimanendo nel campo del volontariato, lo scorso anno alcuni nostri studenti si sono recati in prima persona nelle zone terremotate per aiutare i Vigili del Fuoco e la Protezione Civile.

**Nell'offerta formativa sono compresi progetti che permettono agli studenti di oltrepassare i confini nazionali?**

Molte sono le competizioni e le manifestazioni internazionali a cui annualmente partecipiamo: lo scorso anno, ad esempio, un gruppo di studentesse è stato alle isole Azzorre in occasione del Festival del Cioccolato.

Alcune classi partecipano a progetti di scambio come il noto "Comenius", mentre un nutrito numero di ragazzi si reca regolarmente a Fort Worth, in Texas, grazie al gemellaggio che la città di Reggio ha siglato con quella americana.

**Recenti, ma già molto ambiti, sono gli accordi con la società francese C.A.S.A. e la catena di alberghi Accor. Che esperienze possono fare i vostri studenti viste le nuove convenzioni?**

Il gruppo Accor (attualmente la catena di alberghi più estesa al mondo) ha accettato di accogliere alcuni nostri studenti per un'esperienza di stage internazionale. La società C.A.S.A., invece, permette ai ragazzi di trascorrere un mese in Francia lavorando come guida turistica per i principali monumenti del Paese. E' tornata da pochi giorni una nostra ex alunna, diplomata lo scorso luglio, che è stata scelta per fare la guida turistica della cattedrale di Notre Dame.

**La vostra offerta formativa prevede anche un progetto Eccellenza: di cosa si tratta?**

E' un progetto rivolto agli studenti migliori, e mette a loro disposizione stage ed esperienze di lavoro in alcuni dei più importanti ristoranti e alberghi italiani ed europei. Collaboriamo ad esempio con le strutture della Riviera Romagnola e con strutture ricettive a Livigno. Sono esperienze utilissime nell'immediato, e che spesso nel futuro possono trasformarsi in veri e propri contratti di lavoro. (a.f.)