

Professioni

Il valore del saper fare

Un ristorante didattico Formazione reale e offerta di alta cucina

Il progetto. Il locale di Cometa all'interno della scuola Oliver Twist
Apprendimento di livello attraverso l'esperienza diretta con i clienti

FEDERICA BERETTA

Nel cuore di Como, all'interno della scuola Oliver Twist, il Ristorante Didattico di Cometa rappresenta molto più di un semplice luogo dove sedersi e assaporare un piatto. Qui, tra fornelli, tavoli da apparecchiare e clienti reali con cui interagire, la ristorazione diventa un pretesto per qualcosa di più grande, una vera e propria scuola di vita.

Ogni servizio, ogni piatto servito, ogni evento organizzato è un'occasione di crescita per gli studenti e un'esperienza da assaporare per chi si siede a tavola. «Al Ristorante Didattico Cometa offriamo molto più di un pasto: offriamo un'esperienza da vivere», spiegano gli educatori. «Ogni cliente, ogni commessa, ogni evento diventa un'opportunità di crescita condivisa - spiegano - Il nostro focus è sempre quello di investire nell'educazione e nel futuro dei giovani, offrendogli la possibilità di mettersi in gioco in un contesto reale».

Il percorso

Il percorso formativo per chi sceglie il corso Ristorazione Sala-Bar è strutturato in modo completo e professionale: gli studenti possono conseguire un diploma di tecnico professionale in tre anni più uno, mentre la qualifica di operatore della ristorazione si acquisisce nel corso di un triennio. In tutto questo, le competenze trasversali - come



Un ragazzo con il docente Marco Morosini

il saper lavorare in squadra, la gestione del tempo e il problem solving - vengono sviluppate quotidianamente all'interno delle diverse lezioni. Chi lo desidera può anche aderire al modello 4+2, con l'opportunità di accedere direttamente agli ITS per specializzazioni ulteriori. Il ristorante è un vero e proprio laboratorio didattico, dove i ragazzi imparano ogni giorno a diven-

tare professionisti: chef, camerieri, maître e sommelier, baristi, commis di sala e organizzatori di eventi, solo per elencare alcune delle professioni che un giorno potranno svolgere.

Gli studenti alla fine del percorso saranno in grado di curare un evento, un locale o un bar sia negli aspetti tecnici amministrativi e di business che in quelli pratici. Lavorare in un contesto

reale, con clienti in carne e ossa, significa che ogni gesto assume un valore concreto e ogni errore diventa un momento di crescita, senza alcuna stigmatizzazione. È un ambiente che alimenta l'autostima di giovani provenienti da percorsi scolastici difficili o segnati dalla dispersione.

A seguire gli studenti in sala c'è Luca Scarano, formatore presso Cometa: «Il ristorante didattico è un'esperienza reale, dove vediamo costantemente crescere i nostri ragazzi. Quello che imparano qui sul campo potrà essere applicato concretamente nel loro futuro professionale».

La storia

Nato una decina di anni fa, negli ultimi anni il Ristorante Didattico ha alzato l'asticella della qualità e della professionalità, e i risultati sono evidenti. Oggi l'offerta formativa comprende anche un corso di sommelier, pensato per gli studenti del terzo anno, grazie alla collaborazione con un laboratorio di vinificazione del Monferrato, che ha messo a disposizione una parte del proprio vigneto. Tutti i prodotti serviti nel ristorante didattico e nel bar di Cometa, dalla pasticceria ai lieviti, sono realizzati dagli studenti, con materie prime di qualità e una lavorazione artigianale.

Il ristorante organizza cene a tema e iniziative speciali e offre anche servizi di catering fuori sede, con esperienze già speri-



Il team del ristorante di Cometa

mentate a Milano, Torino e Padova. Al fianco degli studenti in sala c'è anche Marco Morosini, docente di tecniche di servizio: «Per noi è un vero privilegio vederli crescere e sapere che, grazie al nostro aiuto, ora riescono a muovere i primi passi in autonomia».

Il menù cambia adattandosi al ritmo delle stagioni, unendo tradizione lariana e creatività contemporanea, mentre l'arredamento, curato dagli studenti stessi, riflette l'attenzione al dettaglio e il lavoro delle botteghe della scuola.

L'accoglienza in sala è attenta e autentica: sedersi a tavola significa diventare parte di un progetto sociale, un'esperienza

che unisce gusto, educazione e impegno civico. Il Ristorante Didattico è aperto al pubblico dal martedì al venerdì, dalle 12.30 alle 14.30; la sera e nei weekend è disponibile, su prenotazione, per gruppi. Per informazioni e prenotazioni: 031-263779 o ristorante.didattico@puntocometa.org. In questa realtà il sapore di un piatto racconta storie di impegno, talento e futuro. Ogni pasto non è solo nutrimento per il corpo, ma anche un gesto di fiducia nelle nuove generazioni, che grazie a Cometa imparano a coltivare e trasformare la propria passione in professionalità e a costruire, giorno dopo giorno, il proprio futuro.

CIRIPRODUZIONE RISERVATA



Aperto ai cittadini dal martedì al venerdì



L'offerta include catering esterni e cene a tema

IL METODO GIOVANNI FIGINI

«Così si acquisisce il ritmo del mestiere»

Qui i ragazzi imparano davvero, vivendo l'esperienza del servizio». Così Giovanni Figini, dirigente scolastico di Formazione Cometa - Scuola Oliver Twist. Laureato in Lettere moderne e con un dottorato di ricerca in «Formazione della persona e mercato del lavoro», guida oggi una scuola che in vent'anni è diventata un punto di riferimento per la formazione professionale e l'innovazione didattica. Dai corsi nei settori legno, tessile e ristorazione al liceo

artistico imprenditoriale del design, una realtà che unisce educazione e lavoro. Per la rara di questo contesto è il ristorante didattico, un ristorante vero e proprio, aperto al pubblico, dove però l'obiettivo principale non è solo servire un buon pranzo, ma formare i professionisti di domani. È questa l'idea che sta alla base del ristorante didattico di Cometa, un progetto avviato ormai più di dieci anni fa e che continua a rappresentare uno dei fiori all'occhiello del percorso di formazione professionale. «Il ristorante didattico nasce a cavallo tra il 2011 e il 2012, quando alle scuole di for-

mazione professionale è stata data la possibilità di attuare la scuola impresa, ossia quel tipo di micro-impresa a scopo formativo all'interno degli enti di formazione - spiega Figini - Sono nati laboratori reali, aperti al pubblico, ma protetti, con uno scopo dichiaratamente educativo».

Qui gli studenti non si limitano a esercitazioni simulate, vivono l'esperienza concreta del servizio, alternando teoria e pratica. «All'interno della stessa classe i ragazzi si dividono: una parte segue la formazione teorica, l'altra gestisce sala e cucina. È un'alternanza continua tra ri-

flessione e azione, che rende l'apprendimento molto più efficace». Un metodo che si rivela prezioso anche in vista dell'ingresso nel mondo del lavoro. «Già prima del diploma, quando vanno in tirocinio, i ragazzi arrivano preparati - continua - Hanno già sperimentato il ritmo del servizio, l'orario di punta, il rapporto con il cliente, anche quel "micro stress" che fa sempre parte del mestiere». Cometa è una realtà viva, dinamica, frequentata ogni giorno da diverse persone. Un luogo animato da clienti esterni pronti a vivere un'esperienza umana prima ancora che culinaria. «Spesso sono persone che conoscono e stimano Cometa - sottolinea il preside - Sanno di entrare in un ristorante didattico e accettano che l'esperienza sia anche formativa, il piccolo errore è concesso, l'intervento del maestro fa parte del percorso. Questo è il valore aggiunto». Un valore che si riflette anche nella ricca proposta gastronomica, dai primi piatti legati alla tradizione a



Giovanni Figini, dirigente scolastico

un carrello di dolci preparati ad hoc dalla pasticceria interna. «Nella formazione facciamo ruotare i ragazzi in cucina, sperimentando menù che nascono da un lavoro di ricerca culturale, storica e culinaria. Chi viene a mangiare qui, anche in pausa pranzo, trova qualcosa di particolare, a prezzi accessibili, difficili da trovare altrove». Mangiare al ristorante didattico di Co-

meta diventa così una piccola esperienza: nulla è lasciato al caso, dal racconto del menù stagionale all'attenzione educativa che accompagna ogni gesto. «È bello - conclude Figini - fermarsi anche da clienti e osservare i ragazzi mentre imparano e si mettono alla prova. È formazione vera, vissuta sul campo». **F. Ber.**



«Creazione del menù Partecipazione attiva dei nostri ragazzi»

I valori

Lo chef Andrea Ferro ha l'obiettivo di porre gli studenti al centro della brigata

L'anima del Ristorante didattico di Cometa è lo chef Andrea Ferro, anche se lui stesso preferisce attribuire il merito ai suoi ragazzi. «Qui partiamo da loro, dai nostri studenti, in tutto ciò che facciamo - spiega - Questo spirito di collaborazione è fondamentale in cucina, dove i ragazzi partecipano attivamente anche alla realizzazione dei menù: un modo per renderli sempre più consapevoli e partecipi di ciò che sono chiamati a fare». La cucina diventa così un vero laboratorio didattico, che coinvolge gli studenti in tutti i passaggi essenziali di una brigata reale, dalle preparazioni più semplici fino alla realizzazione del piatto finale, senza mai far mancare il giusto incoraggiamento. «Nel nostro contesto siamo consapevoli che possa esserci un margine di errore, purché tollerabile - afferma - Crediamo che faccia parte dell'esperienza autentica che anche il cliente è chiamato a vivere».

All'interno del ristorante didattico, ogni giornata è diversa, ma animata dallo stesso entusiasmo che traspare da sorrisi, gesti e sguardi di fiducia. «L'intento è lasciare molto spazio ai ragazzi». Presso la scuola Oliver Twist di Cometa Formazione, lo chef svolge un ruolo centrale nella formazione degli studenti che seguono l'indirizzo Sala Bar e Ristorazione, guidandoli in un percorso che unisce pratica concreta e valori educativi. Attra-

verso la gestione del ristorante didattico, gli studenti applicano le competenze acquisite in cucina e in sala, lavorando su un menù che valorizza la qualità delle materie prime, il legame con il territorio e la cura della presentazione. Il tutto in un contesto che coniuga eccellenza culinaria e una forte missione di inclusione sociale, offrendo reali opportunità professionali. In un ristorante didattico come questo, infatti, la figura dello chef assume un significato che va ben oltre la cucina. Non è soltanto il professionista che crea



Andrea Ferro

piatti e coordina il servizio, ma l'epicentro di un progetto educativo, culturale e umano. Ogni ricetta diventa una lezione, ogni gesto una dimostrazione, ogni scelta un messaggio. Lo chef non lavora solo per soddisfare il cliente, ma per formare persone, costruire competenze e trasmettere una visione del mestiere. Una figura che assume a tutti gli effetti le sembianze di un mentore, un esempio concreto di professionalità, capace di insegnare non solo come si fa, ma soprattutto perché si fa in un certo modo. In questa cornice, cucina e sala si trasformano in un'aula viva, fatta di profumi, piccoli errori, successi, legami e crescita continua. Chef Andrea Ferro, alla guida del ristorante didattico, diventa il ponte tra teoria e pratica, tra scuola e mondo del lavoro, tra passione e metodo. Un modello di ristorazione innovativo e pragmatico, con uno sguardo rivolto al futuro, dove il sapere si costruisce giorno dopo giorno, piatto dopo piatto, attraverso l'esperienza diretta e il valore delle relazioni.

F. Ber.

Lavoro in cucina Un laboratorio che genera fiducia

La strategia

Il maestro di cucina Andrea Bavestrello. Rigore scientifico, tradizione e aperture multiculturali

«Abbiamo appena aggiornato il menù, introducendo quello invernale, grazie all'aiuto e alle intuizioni dei nostri ragazzi», racconta Andrea Bavestrello. «Se riusciamo a sperimentare nuovi piatti e tecniche, lo dobbiamo soprattutto a loro».

A sottolineare con orgoglio questo cambiamento è proprio Bavestrello, maestro di cucina, laureato in Biologia e oggi anche insegnante. Nelle aule trasmette la teoria, ma la vera sperimentazione avviene nel ristorante, pensato come un laboratorio dove gli studenti mettono alla prova le proprie capacità e servono quotidianamente i clienti. «Ogni giorno gestiamo circa una ventina di coperti - continua - è bellissimo vedere i ragazzi imparare sul campo e migliorare passo dopo passo. Vedere la loro crescita è la parte più gratificante del nostro lavoro».

Il menù nasce dall'idea di accogliere i clienti con piatti della tradizione, senza rimanere vincolati esclusivamente alla cucina lombarda. «Qui abbiamo ragazzi provenienti da tutta Italia e anche dall'estero, non solo comaschi - aggiunge - la nostra cucina vuole mostrare come la tradizione lombarda sia il frutto di diverse contaminazioni, a partire dallo zafferano, di origini antiche in Asia Minore e in Iran, oggi coltivato anche sul nostro territorio». L'esecuzione di piatti come il risotto allo zaf-

ferano è affidata agli studenti «In questo modo eleviamo lo standard professionale - spiega Bavestrello - senza mai dimenticare che possono contare sul nostro supporto costante».

Alcuni ragazzi hanno alle spalle percorsi di dispersione scolastica, un motivo in più per motivarli ogni giorno. «Gli proponiamo di fare fatica insieme, dove la parola "insieme" assume un significato reale. Ma non si tratta solo di impegno e sacrificio: vogliamo che sia anche un momento di creatività e sperimentazione. Un esempio? Le

madeleine, i dolcetti francesi, sono nate da un'intuizione di una studentessa. Senza il suo contributo, oggi non sarebbero nel nostro carrello dei dolci. Dietro ai fornelli, ogni gesto diventa insegnamento: il movimento del coltello, il tempo di cottura, l'equilibrio dei



Andrea Bavestrello

sapori. Bavestrello osserva con attenzione, corregge ma incoraggia, lasciando spazio all'iniziativa personale. «Non voglio solo trasmettere tecniche, ma anche fiducia in sé stessi», spiega. «Ogni piatto completato è un piccolo traguardo, e ogni errore un'opportunità di crescita». In questo contesto, dove si respira aria di crescita e di formazione continua, il maestro di cucina unisce esperienza, passione e capacità didattica. Non si limita a cucinare, guida gli studenti nella scoperta di tecniche, sapori e cultura gastronomica. Attraverso l'esempio e la pratica, trasmette il rispetto per le materie prime, l'importanza della precisione e il valore della tradizione, aiutando i suoi studenti a crescere sia come cuochi sia come professionisti. F. Ber.

I numeri

Realità solida e modello che funziona

Cometa si conferma una realtà educativa solida e in continua crescita, capace di coniugare formazione, lavoro e attenzione alla persona.

Sono oltre 420 gli studenti che ogni anno scelgono Cometa per costruire il proprio percorso di crescita personale e professionale. La Scuola propone un'offerta formativa ampia e orientata al mondo del lavoro, con corsi professionali in Design del tessile, Falegnameria e progettazione d'interni, Ristorazione - sala bar, oltre al Liceo Artistico-Imprenditoriale Artigia-

nale del Design. Completano l'offerta i corsi di orientamento e riorientamento - Liceo del lavoro, un'altra iniziativa educativa della scuola Oliver Twist, nata per contrastare la dispersione scolastica. L'efficacia del modello Cometa emerge con forza dai risultati occupazionali, il 92% degli studenti studia o lavora a un anno dal conseguimento del titolo. Un dato che testimonia la capacità della scuola di preparare i giovani alle sfide reali del mondo professionale, grazie a competenze concrete e a una formazione integrale.

DAL DIPLOMA AL LAVORO CATERINA GALVANI

Manager per l'hospitality Si impara con l'esperienza

È la didattica esperienziale una delle peculiarità della formazione di IATH Academy dove, accanto alle nozioni teoriche, è possibile apprendere competenze costruite attraverso esperienze reali, team working e diretto contatto con i professionisti del settore. Grazie a un metodo che valorizza le soft skills, le capacità relazionali e l'autonomia operativa, l'Academy prepara i giovani diplomati a ruoli come guest relations manager, front office, food and beverage e hospitality manager, con possibilità di accesso a lauree internazionali

grazie ad accordi riconosciuti in tutta Europa. Uno degli aspetti più significativi di IATH è proprio l'importanza data agli stage curriculari: due periodi formativi in strutture di alto livello che consentono agli studenti di confrontarsi con il lavoro concreto, mettendo in pratica le competenze apprese in aula e comprendendo come funzionano il settore dal punto di vista operativo e relazionale.

È il caso di Caterina Galvani, diplomata dell'Academy che ha vissuto intensamente questi due anni di formazione e crescita personale: «I due anni in IATH per me hanno rappresentato un periodo di gran-

de scoperta nella mia vita, sia per quello che ho imparato in accademia, sia per quello che ho imparato una volta in struttura durante gli stage: non venendo dal settore dell'hospitality e del turismo ho scoperto un mondo che ho sempre vissuto dalla parte opposta, quella dell'ospite».

Queste parole raccontano non solo un cambiamento di ruolo professionale, ma una vera e propria evoluzione personale: da chi osservava l'esperienza turistica dall'esterno, a chi oggi è direttamente protagonista dell'accoglienza. Caterina prosegue descrivendo come il lavoro in accoglienza abbia profondamente formato il suo

modo di essere: «oggi il mio lavoro è accogliere gli ospiti, ascoltarli in ogni loro esigenza e a volte prevenire queste esigenze ed è una delle capacità più grandi che abbia imparato lavorando in questo settore».

Questo passaggio evidenzia un aspetto chiave della formazione IATH: l'accento sulle relazioni umane, sull'intuizione e sulla capacità di leggere i bisogni delle persone, qualità che si sviluppano sul campo, attraverso la pratica quotidiana.

Caterina ha svolto due stage presso Il Borro, in Toscana, proprietà della famiglia Ferragamo. Ha iniziato come commis de rang, una posizione di base nella brigata di sala che le ha permesso di "mettere le basi" in ambito ristorativo.

L'esperienza è stata fondamentale per comprendere dinamiche operative, tempi di servizio e cura del cliente: «negli anni successivi al diploma presso IATH mi hanno assunto in azienda in particolare all'Osteria del Borro e oggi ricopro la posizione di chef de rang: accogliendo quindi gli ospiti della strut-



Caterina Galvani, chef de rang all'Osteria del Borro

tura a vivere l'esperienza Farm to Table che lo chef propone stagionalmente». La testimonianza di Caterina è un esempio di come IATH Academy concorra a costruire percorsi di crescita che portano a opportunità

di impiego reali e durature. Attraverso un network internazionale di aziende partner e un approccio formativo fortemente professionalizzante, molti diplomati trovano impiego già al termine del biennio.

IATH informa