

Il preside Fiocchi analizza offerta formativa e sbocchi occupazionali: "Il 90% dei nostri diplomati trova subito lavoro"

# Motti, chef e operatori turistici... si diventa

Oltre al tradizionale indirizzo enogastronomico ora è attivo il nuovo istituto tecnico per il Turismo

**ALICE FERRETTI**

C'E' ARIA di rinnovamento all'istituto di istruzione superiore "Angelo Motti". La vecchia scuola che formava operatori alberghieri e camerieri è ormai solo un ricordo: da tre anni a questa parte, infatti, oltre alle continue modernizzazioni che stanno interessando l'indirizzo enogastronomico e quello per l'accoglienza turistica, ha preso avvio anche il nuovo istituto tecnico per il Turismo. Abbiamo incontrato **Remo Cesare Fiocchi**, dirigente scolastico dell'istituto, per farci raccontare le novità.

**Cominciamo con le presentazioni ufficiali. Mi spieghi da quali indirizzi è composta la scuola.**

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) e l'accoglienza turistica si propone di insegnare agli studenti le arti della cucina, del servizio nelle strutture di ristoro e dell'accoglienza negli alberghi. Dopo un biennio comune i ragazzi sono chiamati a scegliere il ramo che vorranno intraprendere per il triennio. L'istituto tecnico per il turismo, invece, è attivo da tre anni e costituisce l'unica realtà di questo genere in provincia. **Il numero di iscritti è in aumento?**

Negli ultimi anni abbiamo assistito a una costante ascesa: ora gli studenti iscritti sono circa 1000, e le prime classi all'istituto professionale sono ben 12.

Gli istituti professionali e tecnici devono caratterizzarsi per un'offerta formativa che lascia grande spazio all'attività pratica. **Quante sono le ore di laboratorio?**

Per quanto riguarda l'istituto professionale nel biennio i ragazzi trascorrono due ore imparando l'accoglienza turistica e quattro tra la cucina e la sala, mentre nel triennio le ore di lezioni pratiche aumentano e si rivolgono all'indirizzo di interesse. **Quali sono gli sbocchi per un**



Il dirigente scolastico Remo Cesare Fiocchi

**vostro diplomato?**

Premetto che sono numerosi e immediati, dal momento che in base a recenti indagini effettuate sul territorio è emerso che a 12 mesi dal diploma più del 90% dei nostri studenti ha trovato lavoro. Un diplomato può diventare chef, sommelier, maître de sala, barman, direttore d'albergo, operatore turistico e altro ancora.

**Quali sono le novità introdotte dall'istituto tecnico?**

Si tratta di un indirizzo che vuole approfondire la preparazione linguistica, informatica ed economica dello studente in modo che, una volta diplomato, possa essere impiegato nel settore della produzione e commercializzazione di servizi turistici, in assessorati al turismo di regioni e province, in agenzie di viaggi o all'interno di enti fieri, congressi o organizzazioni internazionali. I ragazzi, perciò, approfondiscono tre lingue straniere, il diritto, l'economia e l'informatica.

**Non è vero che in un professionale non si studia. Vogliamo che i nostri ragazzi abbiano le conoscenze per adattarsi alle molteplici situazioni della vita**

**Al "Motti" ci sono progetti di integrazione per studenti stranieri o diversamente abili?**

Certamente: l'integrazione è un punto chiave della nostra mission. Basta citare il progetto "Italiano lingua 2", per studenti stranieri che abbiano difficoltà con la nostra lingua madre.

**Cosa è bene che sappia uno studente di terza media prima di decidere di iscriver-**

**si da voi?**

Che non è vero che in un istituto professionale non si studia, anzi. Vogliamo creare ragazzi con una intelligenza ben formata, che abbiano le conoscenze per adattarsi alle molteplici situazioni che la vita porrà loro di fronte.

**Che messaggio cercherete di dare nelle giornate di orientamento?**

Trasmetteremo la nostra vision, ossia tenderemo di indirizzare ogni persona verso il percorso giusto per lei in modo che possa ottenere, in futuro, ottimi risultati.

**Quali sono i suoi obiettivi per l'anno scolastico da poco iniziato?**

Valorizzare le competenze presenti all'interno dell'istituto e progettare nuove idee da portare avanti. Ho trovato ottime professionalità all'interno del corpo docenti: io, dal canto mio, farò del mio meglio per dare un contributo al miglioramento.

Gemellaggi con Forth Worth e Tolosa per "scoprire il mondo"

**"Stage, i ragazzi sono chiamati anche da "Cracco" e a Livigno"**

PER UNO studente che, da grande, aspira a lavorare nel mondo del turismo, degli alberghi o dei grandi ristoranti, una formazione che lasci grande spazio a viaggi d'istruzione e scambi all'estero deve ritenersi essenziale. E al "Motti" succede proprio questo, proprio come spiega il professor **Umberto Di Raimo**: «Le opportunità di scambi internazionali sono numerose: penso ad esempio al gemellaggio con la celebre Scuola Culinaria di Forth Worth, in Texas, nella quale ogni anno un gruppo di nostri studenti si reca per alcune settimane insieme a una delegazione del Comune di Reggio. Oppure ai rapporti che abbiamo intessuto con un prestigioso istituto alberghiero di Tolosa; un gruppo di studenti è partito per la Francia proprio pochi giorni fa, e lo abbiamo sentito entusiasta di tutte le attività che l'istituto con cui siamo gemellati ha preparato per loro».

Stage e scambi internazionali risultano importanti anche per il nuovo istituto tecnico per il Turismo: «Gli scambi consentono l'acquisizione di una competenza linguistica e di una buona cultura generale e professionale - spiega ancora Di Raimo - Inoltre per alcuni studenti queste sono le prime occasioni in cui si recano all'estero, prendono un aereo o fanno un'esperienza a contatto con altre culture. Per noi, quindi, diventa l'occasione per "far vedere loro il mondo" in occasioni che forse non avrebbero la possibilità di sfruttare al di fuori della scuola».

Trattandosi di un istituto



Umberto Di Raimo

tecnico e professionale tante sono anche le possibilità di stage.

«Tutti gli alunni del terzo, quarto e quinto anno partecipano a stage presso aziende dei settori dedicati, quindi a seconda che abbiano scelto il settore enogastronomico o quello di accoglienza turistica saranno ospitati in ristoranti, pizzerie, alberghi, nelle fiere e nelle manifestazioni locali».

Conclude il professore: «C'è poi un secondo tipo di stage, di cui andiamo orgogliosi dal momento che vediamo tornare davvero entusiasti i ragazzi che vi partecipano: si tratta del "Progetto Eccellenza", attraverso il quale i ragazzi con il rendimento migliore vengono selezionati per fare stage in istituti di fama mondiale. Esempi? Il settore alberghiero di Livigno, il ristorante "Cracco" a Milano, o la Reggia di Colorno in collaborazione con A.I.m.a., la scuola di alta cucina internazionale». (a.f.)

## Tra i progetti che l'istituto propone agli studenti anche il volontariato in zone terremotate

# Cocktail analcolici e banchetti in Prefettura



Alessandra Caraffi

NUMEROSISSIMI sono i progetti interni ed esterni alla scuola a cui gli studenti dell'istituto Motti partecipano. Lo racconta la professoressa **Alessandra Caraffi**, che spiega come sia uno dei fiori all'occhiello degli istituti tecnici e professionali assicurare agli allievi la partecipazione a stage, attività extracurricolari e concorsi in modo da affiancare allo studio teorico e pratico che si svolge all'interno delle aule scolastiche un diretto riscontro di quello che sarà il futuro mondo del lavoro.

«Molti eventi a cui partecipano i nostri studenti sono organizzati dal Comune o dalla Provincia di Reggio - esordisce la Caraffi - Per fare qualche esempio, i nostri ragazzi sono stati più volte chiamati a preparar banchetti da presentare nelle sale della Prefettura, nei chiostri della basilica della Ghiara, nella sala del Tricolore in occasione di eventi che richiamavano in città turisti o autorità».

Gli aspiranti operatori turistici del Motti partecipano poi ogni anno a Fotografia Europea, manifestazione che ogni anno assume sempre più rilevanza all'interno dell'offerta artistica cittadina, e sono stati invitati a gestire le attività di accoglienza durante gli eventi che si svolgono alle Fiere di Reggio o Modena, tra cui i recenti "Casa&Tavola" e "Nissan Skipass".

Altrettanto importante è poi l'attività inserita nel mondo di volontariato a cui molti studenti iscritti al Motti partecipano assiduamente.

«Collaboriamo annualmente con Telethon nella preparazione di torte, biscotti e pasticcini, il cui ricavato andrà all'associazione ai fini di sviluppare la ricerca scientifica - spiega ancora la professoressa - Inoltre negli ultimi mesi diverse squadre di studenti si sono recate volontariamente nei campi che ospitavano i terremotati emiliani, dopo i tragici eventi che hanno colpi-

to la nostra Regione. E' stata un'esperienza che li ha profondamente segnati e allo stesso tempo li ha fatti crescere. Crediamo sia molto importante che i nostri ragazzi si impegnino attivamente nelle attività del territorio; nello specifico nelle settimane immediatamente successive al terremoto di Maggio le squadre del Motti si sono prestate a preparare, in cucine da campo allestite sul posto, i pasti per gli operatori della Protezione Civile e dei Vigili del Fuoco impegnati nelle zone terremotate».

Tradizionale e assodata è anche la partecipazione all'iniziativa "No alcol on the road", che Comune e Provincia di Reggio hanno organizzato per diversi anni al fine di disincentivare, nei giovani ma non solo, il consumo di alcolici prima di mettersi alla guida di un veicolo. Gli studenti delle scuole partecipanti erano chiamati a preparare e servire cocktail analcolici nel corso di

aperitivi appositamente realizzati in diversi luoghi della città. Neanche da dirlo, gli studenti del Motti si sono più volte aggiudicati il primo premio per l'impegno con cui hanno inventato i cocktail e per gli ottimi (e gustosissimi) risultati sempre raggiunti.

Tra gli obiettivi che si propongono l'istituto, tutti riportati all'interno dell'offerta formativa, compaiono l'organizzazione di un piano di studi, teorico e pratico, che consenta agli studenti diplomati di essere in grado di svolgere i mestieri di chef, sommelier, maître de sala, barman, direttore d'albergo, organizzatore di eventi, operatore turistico. Conclude la Caraffi: «Le numerose iniziative a cui ogni anno partecipiamo non possono che aiutare i ragazzi a confrontarsi con il mondo esterno, in modo che, una volta diplomati, saranno in grado di svolgere la loro professione in autonomia e con competenza». (a.f.)