

SENTIRSI PRONTI! LASCIATI ISPIRARE DA CHI E' DIVENTATA/O: "CHEF"

Dalla scoperta delle professioni ai percorsi scolastici e formativi, valorizzando sé stessi.

LA STORIA DI MARTINO: GLI INIZI

Martino a scuola dimostra una predilezione per le materie scientifiche e le lingue straniere, ma ha poca costanza nello studio. Con compagni e insegnanti instaura rapporti di rispetto e collaborazione. Ama lo sport, partecipa a manifestazioni in difesa dell'ambiente e dimostra particolari interesse/curiosità per le tradizioni culinarie regionali e dei Paesi stranieri.

COSA ACCADE ALLE SCUOLE SUPERIORI

Si iscrive ad un IFP con indirizzo Operatore di gastronomia e di arte bianca . Ottiene buoni risultati nelle discipline imparando, tra l'altro, ad identificare le principali caratteristiche del sistema di ristorazione e le inferenze con i macro fenomeni e i fattori socio economici che determinano i cambiamenti e influenzano il settore da lui scelto.

PRIMO PUNTO DI SVOLTA

Durante il quarto anno partecipa all'esperienza di alternanza scuola lavoro presso una struttura alberghiera nota per la ricerca innovativa sia in tema di culinaria sia in ambito di accoglienza turistica. Questo accresce notevolmente la sua curiosità verso nuove esperienze di accoglienza

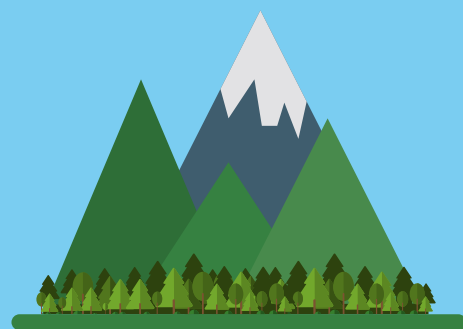


COSA ACCADE DURANTE L'ALTA FORMAZIONE'

prosegue gli studi fino al conseguimento del diploma di tecnico superiore "assistente alla direzione di unità ricettiva". Durante questo percorso gli viene offerta la possibilità di svolgere un periodo di tirocinio presso una struttura alberghiera che offre pacchetti di "vacanze benessere"

SECONDO PUNTO DI SVOLTA

il tempo libero estivo/natalizio lo trascorre nel viaggiare , ricercare impiego presso strutture ricettive che presentano aspetti innovativi e nello stilare progetti di accoglienza alberghiera rivoluzionari ma rispettosi del desiderio di relax in un ambiente naturale confortevole dove ospitalità, cura del particolare, benessere fisico/mentale e tradizione gastronomica si completano a vicenda



COSA FA MARTINO OGGI

Ottenuto il diploma, trova impiego all'estero presso una struttura ricettiva di proprietà di uno chef stellato e collabora con lui nella ricerca di nuove soluzioni di accoglienza per offrire la migliore esperienza residenziale e di ristorazione. Lavorando comprende che per accogliere con la massima professionalità clienti , anche di standing internazionale, occorre attenta pianificazione, visione e disciplina. Dopo alcuni anni grazie ai finanziamenti provinciali per l'avvio di imprese giovanili