



LA NOTIZIA E' SERVITA



giornale dell'Istituto professionale alberghiero turistico 'G.Trecroci' anno IV n. 2 maggio 2024

Miei cari studenti

il prossimo 31 agosto terminerò la mia lunga e bellissima avventura da docente e approfitto del vostro splendido giornalino per rivolgervi questo breve saluto.

In questo mio lungo percorso siete stati voi i miei costanti compagni di viaggio e sono certo che in futuro, quando ripercorrerò con la memoria la mia carriera, non mi ritorneranno alla mente le fatiche del lavoro, ma i volti vostri e dei tantissimi altri studenti che vi hanno preceduto.



Il prof. Musarra tra la dirigente dell'Ipalbtur Enza Loiero e il vescovo Fortunato Morrone

Devo ringraziarvi perché mi avete regalato sempre emozioni e soddisfazioni, arricchendomi personalmente e professionalmente.

Mi avete insegnato a scoprire le vostre reali esigenze guardando nel profondo dei vostri occhi e a mantenere viva in me la necessaria sensibilità per comprenderle.

Mi avete espresso tacitamente il vostro bisogno vitale di avere in aula un docente autorevole non per il ruolo che ricopre e per il suo potere di punire, ma per la sua capacità di comunicare empaticamente con voi, per

l'interesse che dimostra verso i vostri problemi e l'attitudine ad ascoltarli e capirli.

Mi avete dimostrato sempre stima e affetto, anche, e forse soprattutto, quando sono stato costretto a dare qualche punizione, perché vi ho sempre manifestato, anche in tali ultime circostanze, il profondo rispetto che ho sempre mantenuto nei confronti di ciascuno di voi e che ho preteso da voi.

Abbiate sempre tanta fiducia nei docenti perché è loro il compito straordinario di prepararvi alle sfide, e non solo professionali, che la vita vi imporrà.

Innamoratevi dei libri, del sapere e della cultura perché diventeranno i vostri migliori alleati per superare le difficoltà della vita e perseguire i vostri obiettivi.

Siate sempre curiosi e mantenete vivo il desiderio di nuove conoscenze: compito della scuola non è quello di colmare tutte le vostre lacune, ma di darvi la percezione di avere sempre qualcosa da scoprire.

Evitate l'indifferenza e rischiate, senza avere paura di sbagliare.

E soprattutto abbiate fiducia in voi stessi e siate sempre consapevoli del vostro valore nei momenti di successo e nelle sconfitte, non rinunciate ai vostri obiettivi, anche ai più ambiziosi, e provate a raggiungerli con entusiasmo, coraggio e perseveranza.

In un momento così difficile della nostra società, affidiamo a voi il nostro presente e il nostro futuro.

Vi auguro tutto il bene del mondo

prof. Michele Musarra

Nel corso della vita permane l'attesa che accadano cose belle. Per il rispetto doveroso nei confronti del prof. Musarra dovremmo gioire con lui, ma il nostro egoismo ci impedisce di farlo in maniera totalmente sincera. Non ce ne voglia chi l'ha preceduto nel corso degli anni, ma il magone aumenta pensando che con lui se ne va uno dei 'pezzi' fondamentali della storia della nostra scuola. Non vedremo più circolare per i corridoi la sua esile figura chilometrica, sempre a nostra disposizione (magari maledicendo dentro di sé la sua signorile incapacità di ritrarsi...) quando chiedevamo consigli, pareri o per dirimere qualche bega fastidiosa. Ce ne dovremo fare una ragione, ed in fondo col sorriso perché, a differenza di chi verrà dopo di noi, abbiamo avuto la ventura di conoscerlo e di lavorare insieme.

*Ad meliora et maiora semper Michele... ops
Avvocato Prof. Musarra.*

Annamaria Cassone: l'onestà, la correttezza,

Con una cerimonia che si è svolta lo scorso 25 settembre nell'aula magna 'E.Loi', l'Ipaltur è stato intitolato a Giovanni Trecroci.

Per conoscerne meglio la figura, *La notizia è servita*, approfittando della sua cortese disponibilità, ha incontrato la moglie Annamaria Cassone, una donna dalla dolce signorilità.

Chi era suo marito?

Un uomo positivo, empatico, di grande generosità e sensibilità, amico ed amato da tutti. Onesto, corretto, trasparente, non disposto a compromessi, sia da insegnante che come amministratore impegnato nella crescita del territorio.

C'era il sentore che dal suo impegno politico sarebbe potuto scaturire il tragico sconvolgimento della vostra vita?



Assolutamente no. Conducevamo una vita serena, tranquilla, eravamo fiduciosi ed entusiasti e guardavamo al futuro con la speranza di contribuire a migliorare le cose. Anche se vivi in un territorio difficile, ed a quel tempo ancora di più, ritieni che certe cose non accadano. Eravamo sposati da due anni e mezzo, ci eravamo conosciuti un paio di anni prima ad un concorso canoro di bambini nel quale eravamo giudici. Il nostro era un matrimonio felice, e invece...



Annamaria Cassone con i figli Giuseppe e Stefania

E' stata una cosa sconvolgente, che ha distrutto ogni nostra prospettiva, la nostra vita è stata devastata: abbiamo, ho pagato insieme con i miei figli un prezzo irragionevole. Erano piccolissimi, ho dovuto assumermi la responsabilità di farli crescere. Mi ha aiutato l'aver superato il concorso per insegnante che ci ha portato a vivere per tre anni in una realtà diversa, dandomi quasi un motivo di riscatto, ma pure la possibilità di concentrarmi interamente a proseguire il nostro progetto. Ho cercato di non far loro mancare nulla e, dopo un primo momento di diffidenza, di trasmettere valori positivi e di fiducia verso il prossimo perché è vero che esiste il male, ma pure il bene.

Cosa è rimasto?

La forte solidarietà della gente perché era molto amato; ma anche tanta amarezza

la coerenza di Giovanni modello per i giovani

perché dopo tutti questi anni non è mai stata fatta giustizia.

L'Ipaltur è stato intitolato a suo marito.

Ne siamo onorati. Chiunque entra in questa scuola potrà riflettere su chi fosse Giovanni e trasmettere i suoi valori. E' fondamentale in un ambiente educativo, dove si plasmano le coscienze, dove i ragazzi sono pagine bianche da riempire. Dove la testimonianza degli adulti, con coerenza e correttezza deve diventare un modello per educarli alla consapevolezza della realtà e dei valori, alle scelte da fare, al coraggio di dire no. Ho sempre creduto nella scuola, ed è uno dei messaggi più forti che ho trasmesso ai miei figli, come luogo dove sviluppare il senso di collaborazione, perché solo insieme si può contrastare il male. Essere solidali deve essere un obiettivo comune: si diventa più forti.



Le pagine di Gazzetta del Sud di venerdì 9 febbraio 1990 (per gentile concessione della redazione reggina)



Stava per scoccare la mezzanotte del 7 febbraio 1990 quando cinque colpi di pistola hanno ferito mortalmente alla testa Giovanni Trecroci, mentre rientrava a casa nella frazione di Cannitello al termine del consiglio comunale. Vice sindaco e assessore ai lavori pubblici di Villa San Giovanni, aderente al partito Democrazia cristiana, e insegnante di discipline letterarie nella scuola media inferiore; cosentino di nascita (9 giugno 1943), ma villese di adozione, era pure membro dell'organizzazione cattolica di scoutismo, Masci. Sposato con Annamaria Cassone, aveva una figlia piccola, Stefania, a cui si è aggiunto Giuseppe poco dopo la sua morte. A distanza di oltre trenta anni, l'unica cosa certa dell'omicidio è la matrice mafiosa; sono ancora ufficialmente sconosciuti gli esecutori ed i mandanti e le motivazioni, inquadrare tuttavia nell'attività politica e amministrativa per aver rifiutato condizionamenti esterni sull'organizzazione degli appalti pubblici.

Villa S.G., sul filo di seta della storia

La storia di Villa S.G., tra 1800 e prima metà del 1900 legata alla filiera della seta, è il percorso proposto dalla nostra scuola nell'ambito del progetto di formazione 'Apprendisti ciceroni'. Elaborato in collaborazione con il Fondo per l'ambiente italiano (Fai), ha rappresentato per gli studenti, specificatamente dell'indirizzo di accoglienza turistica, un'occasione per accompagnare i visitatori alla scoperta del patrimonio artistico e naturale del territorio ed essere protagonisti nella vita della comunità.

La fontana vecchia e le filande Corigliano e Lofaro sono state le tappe che hanno richiamato la storia industriale del paese.



La fontana vecchia, restaurata sei anni fa, rappresenta la più antica testimonianza del centro cittadino. E' stata la prima realizzata a Villa che era priva di fonti d'acqua potabile, a fine 1700 su disposizione del re Ferdinando IV, come scolo delle acque provenienti da Piale e condivisa tra il Comune e la famiglia Caracciolo, proprietaria del primo stabilimento della seta e successivamente completata nell'attuale struttura a tempio.

Dopo quella Caracciolo, tra fine XVIII e prima metà del XIX secolo, fra Cannitello, Pezzo e Villa, erano attive una cinquantina di filande, al punto da definirli 'piccola Manchester', la città inglese dov'era fiorente l'attività serica.

Dopo il terremoto del 1908 le filande si erano ridotte appena a tre, con la produzione proseguita sino agli anni cinquanta, tra le quali la Cogliandro. Costruita a fine 1800 nella zona sud di Cannitello, su una superficie di 3500 mq, occupava fino a cento persone ed era una delle poche nelle quali era previsto il ciclo completo di lavorazione dei filati, dall'essiccazione del baco alla trattura e filatura della seta, infine alla tessitura dei drappi. Attualmente ospita un piccolo museo della seta con un esemplare di caldaia a vapore.

La filanda Lofaro, a Pezzo superiore, costruita nella seconda metà del 1800, contemplava due grandi fabbricati che, secondo un progetto di ecoparco, potrebbero essere convertiti per la produzione vitivinicola e casearia.

LE VIE DELLA SETA

Dolce ispirato dall'opera 'Alla tavola del grand tour, ospitalità e gastronomia nella letteratura di viaggio in Calabria'



La composizione descrive la storia di Villa S.G. dal baco da seta alle filande.

L'albero di cioccolato fondente richiama il gelso che nutre il baco da seta, i fili di pasta kataifi rappresentano la seta grezza, lo zucchero filato il cotone. Le farfalle sono realizzate con pasta sigaretta; la base è un crumble croccante con gelato al bergamotto, arancia e limone.



il qr-code consente la visione del filmato

Celiachia, senza glutine, ma tanto gusto

La celiachia è una malattia dovuta all'intolleranza al glutine, proteine contenute in alcuni cereali, la cui ingestione provoca l'infiammazione cronica dell'intestino tenue in persone geneticamente predisposte. La celiachia è caratterizzata da un vario quadro clinico, che va dal malassorbimento intestinale generalizzato con compromissione dello stato di nutrizione, a sintomi extraintestinali, all'associazione con altre malattie autoimmuni. La dieta senza glutine è l'unica terapia disponibile.

L'Associazione italiana celiachia Calabria ha organizzato il concorso 'Kalavria senza glutine' rivolto agli istituti alberghieri con l'obiettivo di creare un menu che coniugasse i sapori della tradizione culinaria calabrese con le esigenze dei celiaci. Quello proposto dagli studenti della nostra scuola, coordinati dal prof. Francesco Figliomeni, includeva: sfere di pane croccante con verdure, cipolla di Tropea e gamberi; ravioli ripieni di baccalà, patate d'Aspromonte e nduja di Spilinga; rosa di spigola; mousse di ricotta su base di frolla, accompagnato da un vino di uve greco bianco.

Il ciclo della natura

Ingredienti

per il pane croccante: 50g farina di ceci, 50g farina di riso, 20g mix farine schar, 40g acqua, qb sale, qb rosmarino, 1 rosso d'uovo;
per le verdure: 200g zucchine, 200g melanzane, 200g peperoni, 100g cipolla rossa di Tropea, 150g gamberoni.

Preparazione: per l'impasto di pane croccante, miscelare le farine con l'acqua e aggiungere sale e rosmarino tritato. Amalgamato bene l'impasto, stenderlo finemente aiutandosi con della farina di riso e utilizzare una coppa pasta imburrrata per creare una sfera. Dopo aver steso l'impasto riempire un coppa pasta imburrrato per creare una sfera. Con l'aiuto di un mattarello creare delle strisce di pane croccante che vanno messe sulla circonferenza del coppa pasta. Aiutandosi con dell'acqua chiudere i lembi dell'impasto e spennellare con il tuorlo d'uovo. Informare alla temperatura di 190°C per 8 minuti. Per le verdure, tagliare zucchine, melanzane e peperone a brunoise e cuocerle in padella con un filo d'olio evo, sale e pepe nero. Tagliare la cipolla a julienne e caramellizzarla con l'aggiunta di aceto, acqua, zucchero ed un pizzico di sale. Cuocere i gamberoni con un filo d'olio e sfumare con vino bianco aggiungiamo sale e pepe. A fine cottura estrarre l'impasto dalla coppa pasta e impiattare.

Rosa di spigola

Ingredienti: 800g filetto di spigola, 80g zucchine, 50g pomodorini, 50g mollica di mais, 100g ceci, 1 patata, qb olio evo, qb sale, qb prezzemolo, qb pepe.

Preparazione: Tagliare il filetto di spigola a fettine sottili, insaporire la mollica di mais con sale, pepe e prezzemolo e impanare la spigola. Tagliare i pomodorini a rondelle e arrostiti le zucchine tagliate a fettine sottili. Spennellare un pirottino con olio e inserire del pan grattato. Per comporre la rosa sistemare uno strato di spigola sul bordo, poi una fetta di zuccina, un altro strato di spigola e infine i pomodorini. Infornare a 180 °c per 20 minuti. Cuocere i ceci e le patate e frullarli per formare una crema. Appoggiare il tortino sulla crema.



Ravioli ripieni di baccalà, patate e nduja

Ingredienti

per la sfoglia: 100g farina di mais, 100g farina di sorgo, 50g farina di riso, 2 uova, 50g acqua;

per il ripieno: 50g nduja, 100g patate, 150g baccalà dissalato;
per la salsa: caciocavallo di Ciminà, nduja, zafferano.

Preparazione: per la sfoglia, in una ciotola versare le farine, le uova e impastare, quindi aggiungere l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio che va fatto riposare per 30 minuti. Per il ripieno, lessare le patate e schiacciarle, in una padella saltare il baccalà tagliato a pezzetti. A cottura avvenuta miscelare patate, nduja e baccalà, amalgamare. Far riposare l'impasto, stenderlo con l'aiuto di un mattarello e ricavare dei dischi con il coppa pasta. Riempire la sac a poche con l'impasto ripieno e formare i ravioli chiudendo le estremità con l'aiuto dell'acqua. Versare in una pentola dell'acqua salata e portarla a bollore e far cuocere i ravioli per un paio di minuti.

Per il condimento, fondere a bagnomaria il caciocavallo con 100 ml di latte. A metà del composto unire lo zafferano all'altra metà la nduja.

Mousse di ricotta su base di frolla

Ingredienti

per la mousse: 160g ricotta vaccina d'Aspromonte, 160g zucchero, 240g di panna vegetale, 5g colla di pesce, essenza di bergamotto;
per la frolla: 50g burro, 30g zucchero a velo, 1 uovo intero, 1 tuorlo, 50g farina di riso, 25g fecola di patate, 25g amido di mais;

per la guarnizione: 35g cioccolato fondente, q.b. granella di pistacchio.

Preparazione: per la frolla, ammorbidire il burro e aggiungere lo zucchero a velo, il tuorlo e l'uovo. Successivamente aggiungere la fecola di patate, la farina di riso e l'amido di mais. Impastare e lasciare riposare in frigorifero per 2 ore. Stendere la frolla e creare dei dischi, infornare a 180°C per 15/20 minuti. Per la mousse, montare la ricotta e lo zucchero a velo, e sciogliere la colla di pesce in acqua fredda. Strizzarla, unirla alla panna vegetale e montare. Aggiungere al composto di ricotta e zucchero con il bergamotto e mescolare fino a creare una crema omogenea e densa. Versare il composto negli stampini e inserire in abbattitore per 1 ora e mezza circa. Per la guarnizione, sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, bagnare leggermente i bordi dei dischi di pasta frolla e passarli nella granella di pistacchio. Estrarre la mousse dagli stampi e posizionarla sui dischi di frolla.

il qr code consente la visione del filmato



Il maiale: cultura, tradizione e gastronomia

Cu si marita è cuntentu nu jornu, cu ammazza u porceju è cuntentu n'annu (chi si sposa è contento per un giorno, chi ammazza il maiale è contento per un anno). In molte civiltà contadine, compresa quella calabrese, l'allevamento del maiale ha rappresentato una ricchezza, e ancora oggi occupa un ruolo fondamentale all'interno della nostra comunità, non solo come fonte di nutrimento, ma anche come pilastro della nostra cultura e socialità. Il maiale rappresenta tradizioni e legami che definiscono le interazioni nella nostra realtà. A livello gastronomico sta al centro della nostra cucina grazie alla vasta gamma di prodotti che ci offre, deliziando le nostre tavole con sapori differenti e unici, e la preparazione delle pietanze rappresenta talvolta anche un punto di condivisione tra famiglie. Il maiale è entrato nella nostra cultura attraverso rituali e folklore che celebravano la sua importanza, e ricopre un ruolo significativo pure a livello sociale soprattutto nel periodo della macellazione, per tutto l'inverno a partire dalla festa della Madonna della consolazione, che diventa un momento di festa collettiva, con frittolate e tarantelle intorno alla caddara (paiolo ramato), condiviso tra parenti, amici, vicini di casa. Insomma, è molto più che un animale, rappresentando un elemento fondamentale della nostra cultura.



Pure all'interno della comunità musulmana, il maiale assume un ruolo importante strettamente legato alla fede religiosa. Il Corano, il testo sacro, inserisce tra l'haran (vietato) il consumo, ma pure il contatto, e il rispetto di questa regola va oltre la questione gastronomica su cosa sia halal (permesso) ed ha un impatto sulla vita quotidiana aiutando a rafforzare il senso di appartenenza e di identità.

AURORA BRUZZESI, ELAQUINA SAAD, Antonino Cutrupi, Marco Fabiano, Rosario Aricò (4^C)

Non solo salumi, salsicce, frittole e nduja...

Arrosto di maiale porchettato



Ingredienti (4 porzioni):
 1 kg carne di maiale, meglio se con cotenna
 1,5 spicchi aglio
 1 cucchiaio semi di anice
 1 cucchiaio semi di finocchio
 1 cucchiaino cumino
 1 rametto rosmarino
 1 cucchiaio olio evo
 q.b. sale
 q.b. pepe

Preparazione:
 posizionare la carne su un tagliere, mescolare il sale e gli aromi e cospargere su tutta la superficie. Arrostarla, legarla con lo spago, cospargerla con l'olio e avvolgerla nella carta alluminio.
 Infornare a 170° per 2 ore.
 Dopo la cottura, affettare, condire col fondo di cottura e servire con un contorno di patate.

Banchi d'assaggio: dall'Ipalbtur un'opportunità di promozione enogastronomica del territorio

Il successo di interesse e di pubblico dello scorso anno, qualora ce ne fosse stato bisogno, è servito come stimolo ulteriore per organizzare nella nostra scuola la seconda edizione della fiera di degustazione 'Banchi d'assaggio'.

Un'iniziativa che dovrebbe diventare un appuntamento fisso nel calendario delle manifestazioni di promozione delle eccellenze produttive del nostro territorio.



Nella 'puntata' di esordio, nel maggio scorso, le aziende che hanno aderito, una ventina, si occupavano quasi esclusivamente di produzioni vitivinicole. Stavolta nella seconda sono aumentate le presenze, più di trenta imprese, ma pure la varietà dei prodotti esposti.

Muovendosi tra i banconi, nei locali dell'istituto che cominciano a diventare troppo stretti per la malcelata soddisfazione del personale scolastico, ristoratori e professionisti del settore, ma pure semplici appassionati di enogastronomia, oltre al vino, che continua a farla da padrone essendo presente in oltre venti espositori, hanno la possibilità di apprezzare olio, bevande, marmellata, riso, cereali, alimenti da forno, pasta, salumi, miele, zafferano, agrumi, liquori.

Nell'ambito del progetto, per quanto concerne il profilo didattico è stato realizzato un blog per dare visibilità con i link di collegamento alle imprese aderenti; per gli studenti è stato avviato un percorso di

formazione sulle caratteristiche e le schede tecniche dei vari prodotti; in riferimento alla programmazione per competenze è stato preparato un itinerario didattico per una migliore conoscenza delle tipiche produzioni regionali; infine sono state effettuate visite presso alcune aziende.

Dell'ambizione di 'Banchi d'assaggio' è portavoce la dirigente scolastica, Enza Loiero: "Oltre che la fondamentale valenza didattica, ha pure l'obiettivo di promuovere e valorizzare il ricco patrimonio enogastronomico del nostro territorio, creando occasioni di collaborazione tra la scuola, le aziende del settore e le istituzioni locali. Rappresenta un'occasione per scoprire e apprezzare la varietà di prodotti di qualità che la Calabria offre, contribuendo al suo sviluppo economico e turistico".

Banchi d'assaggio
Seconda Fiera di degustazione Banchi d'assaggio
IPALB TUR "GIOVANNI TRECROCI"
di Villa San Giovanni

31 MAGGIO 2024
DALLE ORE 16.00 ALLE ORE 20.00

LE AZIENDE VINICOLE

Azienda Agricola Ceramida	Cinque Talenti
Altomonte Vini	Coop Agrocoastavolo ARI
Azienda Agricola Zagarella	Crissà
Azienda Lombardo Salvatore	Cantine Visalli
Casa Panziana	Statti S.r.l.
Battaglia Vini	Tenuta Regina di Sant'Angelo
Cantina Russe e Longo	Tenuta Collamarro
Tenuta Diocesi	Librandi
Tenuta Izzolini	Tenute San Giovanni
Casa Cimeresi	Vigne Calarco
Vini Vigilanti	Vini Tramontana

LE AZIENDE AGROALIMENTARI

Terre di Zoè
Fattoria Sorbara
Pastificio Francesco Pio
Borrito salumi Leucoclea
Tenute Sarro
Bottega del miele
Azienda Agricola Orfei
Koromare
Polinova
Olio Kouvala
Erberga
Amaro Kalos Jero
Salumificio Nostrum

Si Ringrazia per la collaborazione

A.M.I.R.A., PIZZALI, WINNER, Conpait

LA NOTIZIA E' SERVITA

Direttore responsabile: prof. Enza Loiero
Coordinatore: Antonello

Placanica

stampa: Inkfly, Villa S.G. -
edizione chiusa il 29 maggio 2024





ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO TURISTICO "G. TRECROCI"

INDIRIZZI DI STUDIO

Per tutti gli indirizzi organizzazione didattica settimanale delle lezioni su cinque giorni (settimana corta dal Lunedì al Venerdì, con il Sabato libero) e unità oraria di 50 minuti. Accesso a tutti i percorsi universitari.

ENOGASTRONOMIA CUCINA

Sbocchi professionali

- cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive;
- cuoco pizzaiolo; executive chef, chef cuisinier;
- cuoco nella ristorazione ferroviaria, aerea, marittima, autostradale;
- commis de cuisine;
- addetto alla preparazione alla cottura e alla vendita di cibi preparati e pronti;
- addetto alla preparazione di pasticcini;
- addetto al banco nei servizi di ristorazione;
- commesso al banco; inserviente di cucina;
- addetto alla preparazione di pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari;
- esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici



- maître d'hôtel;
- promotore vini e liquoristica e addetto alle vendite;
- agente di vendita del settore enogastronomico;
- esercente di bar, caffetterie, pasticceria e pasticcini;
- esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari.

ACCOGLIENZA TURISTICA E DEL TERRITORIO

Sbocchi professionali

- Hostess e steward di terra e di aria (gratuito corso di formazione specifico);
- promotore di prodotti del territorio nella grande distribuzione, nelle cantine nelle enoteche;
- esercente nelle attività ricettive: receptionist; portiere d'albergo;
- cassiere; animatore turistico;
- operatore nei centri congresso e nelle fiere;
- operatore sulle navi da crociera;
- accompagnatore su bus turistici;
- addetto all'ufficio prenotazione in agenzie di viaggi;
- direttore d'albergo; room division manager;
- distribution manager; informatore turistico;
- guida turistica (anche sul web);
- guida ambientale escursionistica o guida ambientale



CORSO SERALE PER ADULTI

ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sbocchi professionali

- Responsabile di laboratorio di pasticceria tradizionale;
- responsabile di laboratorio di pasticceria industriale;
- chef pâtissier;
- commis di pasticceria



SALA, BAR E VENDITA

Sbocchi professionali

- Addetto food and beverage nelle strutture turistico-ricettive;
- cameriere di ristorante, albergo bar;
- sommelier;
- barman, aiuto barman;
- addetto al banco nei servizi di ristorazione;
- cameriere di bordo su treni e navi;
- addetto alla vendita nel fast food;
- Bar Manager e Brand Ambassador



La DS Enza Loiuro, i docenti e gli alunni presentano alla cittadinanza una degustazione di dolci tipici

DIGITAL MARKETING PER L'ENOGASTRONOMIA E IL TURISMO

