

CFP Enaip di Tesero

Gastronomia per un turismo integrato e sostenibile

Il settore alberghiero del **Centro di Formazione Professionale Enaip di Tesero** si inserisce in un contesto territoriale in cui la vocazione turistica è l'asse trainante dell'economia locale, in simbiosi con la filiera del legno. Per presenze annuali nelle strutture ricettive la Val di Fiemme è fra il quarto e il quinto posto per grado di turisticità. La formazione di personale specializzato nell'accoglienza nelle varie forme di ricettività necessita di competenze sempre più complesse. Di qui l'importanza di un centro di formazione alberghiero sul territorio in grado di fornire una proposta aggiornata agli allievi anche oltre l'ottenimento di una qualifica professionale per riscoprire il gusto e l'importanza del raccontare di sé e del proprio territorio.



La classe prima con lo chef.

1 LE PROPOSTE FORMATIVE

Il nostro CFP opera nel territorio di Fiemme dal 1972, con sede prima a Predazzo e poi a Tesero dal 1979. Da più di trent'anni ha raccolto l'eredità della sezione staccata dell'Istituto Professionale Alberghiero di Riva del Garda, ed è attivo nella formazione di operatori del settore alberghiero e della ristorazione. Numerose ed in

continuo aumento le iscrizioni con circa duecento studenti ogni anno provenienti dalle valli di Fiemme e Fassa, Cembra, Non e Primiero. La **proposta formativa** si rivolge a ragazzi in possesso della licenza media e si snoda in **percorsi triennali** volti al conseguimento di **due qualifiche professionali** legate al campo della ristorazione, deno-

minate rispettivamente **“Operatore ai servizi di Cucina”** e **“Operatore ai servizi di Sala/Bar”**. Di rilievo anche i corsi di formazione, post-qualifica, in stretta collaborazione con l'EBTT e l'Agenzia del Lavoro, volti ad approfondire gli aspetti umani, etnografici, storici e culturali nell'accezione più ampia del termine.

INDICE DELL'INSERTO

Enaip Tesero: alta gastronomia all'insegna di un turismo integrato e sostenibile (testi a cura della prof.ssa Katja Micheletti)	pag. 21
1. Proposte formative al CFP Enaip Tesero	pag. 21
2. Il valore di una proposta enogastronomica integrata	pag. 22
3. Stage in azienda e formazione continua	pag. 27
4. Peter Brunel, Walter Schacher, Andrea Girardi: tre esempi di successo	pag. 28

2

IL VALORE DI UNA PROPOSTA ENOGASTRONOMICA INTEGRATA

Negli ultimissimi anni, il comparto turistico trentino ha dato vita a specifici percorsi di valorizzazione dei prodotti locali. Il successo di un determinato ambito turistico non dipende soltanto dalla struttura alberghiera o extra – alberghiera ma è rafforzato da un’offerta gastronomica integrata e sostenibile in simbiosi con il territorio, la sua cultura, le tradizioni e il dialogo con l’operatore. In questa direzione si opera prevalentemente nell’ambito del terzo anno quando l’attenzione nei corsi di cucina e sala è rivolta alla scoperta delle potenzialità locali.

Uno dei tanti esempi di questa didattica è la presentazione di percorsi di degustazione che da anni gli allievi del CFP Enaip di Tesero allestiscono a Expo Riva Hotel, il contributo degli allievi di sala/bar del terzo anno nel gestire in corso



Rielaborazioni eno-gastronomiche con prodotti tipici locali.

dedicato all’accoglienza in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori della Valle di Cembra. Più recentemente, fra novembre e dicembre 2008, Tesero ha inoltre accolto un corso promosso dall’Ente Bilaterale trentino per il turismo basato

esclusivamente sull’accoglienza e la scoperta del territorio delimitato dal corso dell’Avisio. Altra attività in quest’ottica di ricerca è nata su impulso dell’associazione *qb-comitato per la cultura del cibo* di Primiero che ha coinvolto gli allievi di cucina del terzo anno nello studio relativo alla riqualificazione del *botiro*, il burro di malga, con la supervisione di esperti.

L’attività didattica nasce da una approfondita riflessione progettuale che ruota attorno ai laboratori di cucina e sala/bar in un’ottica operativa interdisciplinare.

Parte integrante dei percorsi proposti sono le attività di “Simulimpresa”, gestione simulata di un’azienda del settore in rete con la centrale di Ferrara, che coordina le varie scuole aderenti al progetto e le integrazioni curricolari come il corso di EC-DL per il conseguimento della patente europea del computer.

Il macrosettore del legno

Per completare il quadro dell’offerta formativa dell’Enaip di Tesero va ricordato che dal 2003-2004 il Centro s’è collegato anche alla filiera del legno in risposta ai fabbisogni delle imprese locali e alla particolare vocazione delle valli limitrofe a quella di Fiemme. La qualifica professionale relativa al settore legno viene conseguita al terzo anno di formazione e risponde al titolo di “Operatore alle lavorazioni di falegnameria”. L’offerta legata a questo macrosettore è ampliata in un quarto anno in alternanza progettato e gestito in collaborazione con le aziende del territorio e che porta al conseguimento del Diploma di Tecnico del legno.



3

**STAGE IN AZIENDA
E FORMAZIONE CONTINUA**

L'offerta legata al settore alberghiero e della ristorazione risponde a specifiche esigenze imprenditoriali. Le figure professionali sono il frutto di una collaborazione stretta e continuativa con le aziende turistiche della valle di Fiemme, di Fassa, del Primiero e di Cembra. Tale rapporto si costruisce attraverso stage programmati a partire dal terzo anno. La scelta dell'azienda è concordata con il Centro sulla base di una corrispondenza fra offerta ed esigenze formative dell'allievo. Lo stage, di tre settimane, si configura come un momento di verifica delle competenze acquisite.

Oltre alla normale proposta formativa, è da segnalare l'offerta che l'Ente Bilaterale del Turismo e l'Agenzia del Lavoro, in collaborazione con il Centro, rivolgono all'aggiornamento professionale degli adulti, in corsi



Allievi di sala/bar all'opera nell'ambito di Expo Riva Hotel 2009

di lingue straniere, informatica, conoscenza e comunicazione del proprio territorio, lavorazione delle carni, del pesce, della pizza accanto a corsi più settoriali dedicati ai menù alternativi e alla pasticceria di base e avanzata, a sculture di frutta e ortaggi

e cucina creativa. Il corpo docente stabile che, per il macrosettore alberghiero, conta sedici insegnanti. Organica è la collaborazione con rappresentanti del mondo dell'imprenditoria alberghiera presenti anche nelle commissioni d'esame.

Manifestazioni e scambi nazionali e internazionali

La presenza attiva e costante alle manifestazioni di prestigio è una strategia didattica che nasce in primis dalle numerose occasioni che le valli di Fiemme e Fassa offrono.

Ricordiamo solo la presenza dei nostri allievi del secondo e terzo anno alla cena di gala per il Tour de Ski, per gare di coppa del mondo di sci nordico, la cena di gala per la Marcialonga, la cena che le Acli Trentine offrono ai propri Soci.

Se il legame con il territorio rimane perno delle attività del CFP, forte è anche il rapporto con scuole alberghiere internazionali e nazionali come quella di Policka, Klanovice e Praga e il CFP Nazareno di Carpi.