

Inizia il periodo di maggiore attività A Bormio la scuola dei futuri albergatori

BORMIO — Scatta l'operazione festività per la scuola alberghiera. Alunni e docenti, per tutta la seconda metà di dicembre, saranno infatti impegnati nell'allestimento di sontuosi pranzi e cene in vista di una serie di «eventi» speciali. Il momento culminante sarà il 28 e 29 dicembre in occasione delle gare di discesa libera di Coppa del Mondo; nei giorni precedenti, saranno comunque serviti 600 coperti in occasione del pranzo dell'associazione anziani (il 14), 800 per l'Avis (il 16), 120 per Asl e Cse. «Il nostro istituto - spiega il preside Renato Pedrini - sta ricevendo anche le visite delle scuole medie della zona. Dopo quelle di Bormio e Grosotto, attendiamo il 12 quella di Valdisotto, il 19 Valdidentro e il 10 gennaio Grosio. Incontreremo poi i genitori il 15 a Grosotto, il 18 a Valdisotto e il 21 a Grosio». Ma come si svolge l'attività scolastica quotidiana? «Al mattino le lezioni teoriche iniziano presto, alle otto si è già in aula e, dopo la terza ora, la giornata scolastica diventa operativa in quanto la classe si divide in gruppi con specifiche competenze». L'insegnante di pratica operativa Eliseo Pini mostra nel dettaglio come viene messa in moto un'organizzazione degna dei migliori hotels. «Alla reception - spiega - i ragazzi svolgono mansioni di accoglienza, smistano le chiamate al centralino, fanno il chek-in e chek-out e

provvedono alla battitura del menù del giorno. Nel reparto sala, allestito come un vero ristorante sotto la guida di un maitre, inizia la preparazione della tavola, con tanto di decorazioni floreali e segnaposti, si cura scrupolosamente ogni dettaglio con un occhio di riguardo anche al servizio bar, dove si preparano aperitivi e long drinks. Giornalmente si presta servizio di caffetteria. Nel frattempo, nelle cucine, suddivisi nei vari ruoli e nei rispettivi reparti, con alternanza settimanale degli allievi, si inizia con le preparazioni primarie. Dopo la pulitura di legumi e verdure, si procede alla cottura e infine alla presentazione dei piatti preparati». Nel corso di una giornata-tipo, l'istituto è in grado di fornire tutti i servizi e ogni allievo, giunto al quinto anno, ha maturato nel suo curriculum l'esperienza dei vari reparti. Una scuola oggi all'avanguardia, dunque, anche in previsione del riordino dei cicli. «Secondo me è stata un'ottima base per un futuro lavoro nel campo turistico alberghiero - dice Benedetta Praolini, studentessa della quinta classe di tecnico turistico - anche grazie a uno stage in Liguria e in Emilia Romagna. Inoltre, l'esperienza acquisita nel corso dei pranzi sociali ci aiuta ad ampliare i contatti con le personalità e il pubblico, facendoci acquisire disinvoltura e professionalità».

Serena Cara