

DAL MONDO DELLA SCUOLA

di Alessandro Parisi



IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI VARONE COMPIE 40 ANNI

Un contributo qualificato e stimolante alla crescita del turismo non solo locale

È presente sul nostro territorio dal 1963 e con i suoi 40 anni di attività ha rilasciato più di 2800 fra qualifiche e diplomi, biennali e triennali. "I primi qualificati biennali - ricorda a tale proposito l'attuale direttore, dott. Riccardo Zanoni, già insegnante dal 1968 al 1987 - sono usciti nel 1965, e precisamente 7 cuochi e 7 camerieri; l'anno dopo i primi con il diploma di stato: 9 per la cucina, 14 per la sala e 13 per la segreteria. A tutt'oggi possiamo dire che il nostro Istituto professionale ha prodotto 1365 addetti alla ristorazione (cuochi), 595 alla sala (camerieri) e 848 al ricevimento (segretari). Penso che siano dati molto significativi e lusinghieri, che attestano che la nostra Scuola va giudicata in modo molto positivo". "Oggi - aggiunge ancora il dott. Zanoni - abbiamo 8 classi per circa 150 studenti".

Ricordiamo il percorso formativo e didattico triennale dell'Istituto professionale Alberghiero di Varone:

1° ANNO: monte ore equamente diviso tra formazione culturale e formazione professionale;

2° ANNO: formazione culturale per il 40% e formazione professionale per il 60% con scelta della qualifica fra **addetto alla ristorazione, addetto alla sala, addetto al ricevimento;**
3° ANNO: conseguimento della qualifica professionale.

Le novità

- dall'anno scorso è possibile il passaggio diretto, dopo il 3° anno, alla 4^a classe dell'IPC per il settore turistico (è previsto un semplice esame di ammissione);
- con il corrente periodo scolastico è attivato un 4° anno, il cosiddetto "anno di alternanza", che prevede per il 50% lezioni in classe e per l'altro 50% lezioni presso alcune aziende, che si sono rese disponibili al progetto, e un mese all'estero per il recupero delle competenze linguistiche e per conoscere la "banchettistica" degli altri Paesi.

Vediamo allora quali sono queste aziende (o Tutor aziendali): Hotel Du Lac et Du Parc, Astoria Park Hotel, Club Hotel Atlantic, Palace Hotel Città, Hotel Piccolo Mondo, Club Hotel Tenno, Hotel Liber-



Il dott.
Riccardo Zanoni

ty, Hotel Luise, Hotel Mirage. Non va dimenticato il Gruppo referente di questo Progetto: Anna Perugini (presidente Albergatori sezione Alto Garda e Ledro), rag. Enzo Bassetti (presidente Unione Commercio e Turismo Garda Trentino), p.a. Enzo Benedetti (titolare Ristorante "alla Lega"), dott. Piero Brozzi (direttore Hotel Du Lac et Du Parc), dott. Christian Miorelli (titolare Astoria Park Hotel), p.a. Aldo Tiboni (presidente Associazione prov. Cuochi), dott. Riccardo Zanoni (direttore C.F.P. Alberghiero di Varone, coordinatore).

Questo 4° anno permette di acquisire la qualifica di **addetto al banqueting** (o banchetto), cioè di migliorare ulteriormente le attività inerenti la cucina (colazione, pranzo, cena).





Ha saputo affrontare i problemi della scuola con buon senso e ottimismo, nel rispetto delle regole. Parliamo del preside Adolfo Toller

È stato insegnante di Scuola Media e per 24 anni preside della Scuola Alberghiera di Varone. Dal 1987 in pensione il prof. Adolfo Toller, 81 anni compiuti a gennaio, ricorda volentieri la nascita dell'Istituto professionale di Via Ballino: "Erano i tempi



del presidente della Provincia Bruno Kessler, dell'assessore all'Istruzione Gabriele Santoni, del funzionario Enrico Bolognani, che credevano fortemente in quell'iniziativa scolastica professionale, nata esattamente il 19 novembre 1963 e che io ero stato chiamato a dirigere". La scelta del prof. Toller quale preside della scuola di Varone era scaturita dal fatto che nel periodo estivo aiutava la moglie nella gestione di un albergo a Levico. Questa esperienza era stata, pertanto, giudicata molto

RELAZIONE STATISTICA SULL'ATTIVITA' DELL'ISTITUTO NELL'ANNO SCOLASTICO 1963-64

Inizio dell'anno scolastico il giorno 19 novembre 1963 con la funzione religiosa nella parrocchia di Varone presieduta dall'ingegner G. Santoni e gli allievi.
Cartolina di apertura presieduta dal dott. Bolognani - dopo ufficio Istruzione Provinciale di Trento - e il prof. Toller, preside dell'Istituto di Stresa, consulente.
Il giorno 20 iniziano le lezioni regolari con orario provvisorio (che durerà fino a Natale).

ORARIO DEI GRUPPI (Gruppi A-E-C) in cui era articolata la scuola:

- Religione	ore-92	ore 72
- Cultura generale ed educazione civica	ore 366	ore 366
- Lingua Francese	ore 264	ore 264
- Lingua Tedesco	ore 264	ore 264
- Lingua Inglese	ore 264	ore 264
- Tecnica professionale	ore 192	ore 192
- Contabilità	ore 192	ore 192
- Igien.	ore 192	ore 192
- Educazione fisica e attività sportive	ore 192	ore 192
- Esercizi pratici	ore 192	ore 192
- Corsi di lavoro guidato e Autonomia	ore 192	ore 192
TOTALI:	ore 4164	ore 4164

Attività facoltative:
N° 5 laboratori con un numero di ospiti che ha variato da un minimo di 10 ad un massimo di 40.
N° 2 feste organizzate per Allievi (a Natale) e per i genitori (il 24 gennaio).
Le "Tre Sore" in preparazione alle S. Paugus.
Attività sociali del Gruppo femminile per un totale di 30 ore sotto la guida della Signorina Ferrari.
Incontri di gruppo (per costruirsi mensa e per esercitazioni) per complessive N°25 ore, diretti dal preside.



positiva e quanto mai adatta alla direzione di una scuola alberghiera.

"Avevamo i tre corsi - ricorda ancora il prof. Toller - cioè cucina, sala-bar, segreteria, con alunni che arrivavano da tutto il Trentino, 45 per l'esattezza, maschi e femmine, dei quali molti pernottavano in loco: presso la Scuola i maschi e presso le suore dell'Inviolata le femmine. La nostra prima preoccupazione, perciò, era quella di mantenere ben separati i due sessi. Addirittura a scuola c'erano i "percorsi obbligati" proprio per evitare qualsiasi forma di promiscuità. Era stata la formula gestionale suggerita dal consulente prof. Mainardi, preside dell'Ist. Alberghiero di Stresa, che ci seguì nel primo periodo di attività didattica".

Il preside Toller ha vissuto anche gli anni della contestazione, il famoso Sessantotto, "ma mai - aggiunge - ho avuto particolari problemi. A dire il vero, sono sempre stato rigido, attento a far rispettare le regole e devo dire onestamente che gli studenti, con i quali ho sempre ben dialogato, hanno seguito le mie direttive, ben coadiuvato dagli insegnanti".

Ricordiamoli allora quei primi insegnanti della Scuola Alberghiera di Varone degli anni Sessanta: Bernard

DAL MONDO DELLA SCUOLA



Sono i tempi del presidente della Provincia Kessler

(cucina), Patuzzi (sala-bar), Saiani (segreteria), Ferrari (francese), Dardo (inglese), Maraspin (Tedesco).

Le maggiori soddisfazioni? "Sapere che molti ex allievi si sono affermati nella vita professionale" risponde ancora Toller.

E un curioso ricordo? "Il grembiule fin sotto il ginocchio, rosso, che le studentesse dovevano portare tutto il giorno. Il colore era detto "rosso Marchi" dal nome del progettista della scuola che aveva previsto le tapparelle di quel colore".

Ora il preside Toller si sta godendo da 16 anni la meritata pensione, pensione che era stata festeggiata in una memorabile giornata al Casinò di Arco. "Ma a volte non mi sento in pensione - conclude il nostro ospite - perché ho frequenti contatti con tanti ex alunni e così, con loro, mi sembra di ritornare a scuola".

Incontro conviviale fra insegnanti, ex studenti ed esperti del settore turistico





DAL MONDO DELLA SCUOLA

**Ne ha fatta di strada!
È Claudio Miorelli, da studente
dell'Alberghiera di Varone a
Presidente e Direttore generale
della nuova società di
marketing territoriale che ha
sostituito l'APT provinciale**

Ha fatto una lunga e proficua "gavetta", il tutto grazie a convinzione e determinazione, sfruttando le occasioni che via via gli sono state offerte dalla carriera lavorativa e che ha saputo cogliere in modo efficace. Oggi è il Presidente di "Trentino S.p.a.", istituita nel dicembre 2002 dalla Provincia.

Nato 56 anni fa a Torbole, Claudio Miorelli ha frequentato le Commerciali e nel 1963 la Scuola Alberghiera di Varone appena sorta.

"La mia carriera professionale - racconta lo stesso Miorelli - si è svolta interamente nel comparto turistico in Italia e all'estero, con esperienze di Direttore d'albergo, Direttore Marketing e Vendite, Direttore commerciale, Direttore Relazioni esterne, Direttore Affari Societari e con diverse esperienze a livello di Consigliere di Amministrazione in società operanti nel campo alberghiero, turistico immobiliare, del trasporto aereo e della promozione turistica. In particolare ricordo le esperienze presso la Meridiana, il Gruppo Fimpar, il Gruppo Costa Smeralda, la Ciga Hotels, la Princess Hotels International".

Anche la nostra Cassa Rurale dà il suo contributo

Sì, è proprio così. Da sei anni la Cassa Rurale di Arco-Garda Trentino concede un congruo contributo al C.F.P di Varone affinché possa essere organizzato un Concorso Gastronomico internazionale di cucina e sala-bar, al quale partecipano alcuni Centri professionali alberghieri italiani ed esteri, un modo per mettere alla prova gli studenti e per mettere a confronto culture e professionalità diverse.

Dall'inizio dell'anno si occupa del marketing territoriale della Provincia, il cui obiettivo è quello di dare impulso al turismo trentino in una logica integrata e sinergica tra i diversi settori che lo compongono. "È un obiettivo importante per il quale la Provincia mette a disposizione significative risorse. Il team è già al lavoro e confido che il nostro contributo possa risultare valido" dice a tale proposito.

Ma torniamo agli inizi degli anni Sessanta, agli anni del Corso di Segreteria di Varone. "Ricordo - aggiunge il nostro ospite - quanto rimanemmo impressionati dal fatto che dovevamo pulire i pavimenti e i piatti! Solo più tardi avrei capito l'importanza formativa, oltre che del programma di studio, anche di quei lavori ai fini della conoscenza dei molteplici aspetti del lavoro alberghiero! Comunque una scuola impostata con rigore e con obiettivi lungimiranti".

Del periodo, invece, dei primi anni di lavoro, curiosa "l'avventura" a Bermuda, iniziata con la luna di miele di Claudio e della signora Maria Grazia - compagna di corso alla Scuola Alberghiera - ma che ha segnato anche la sua vita professionale. "La ricordo perché da viaggio di nozze si trasformò in un'opportunità professionale in Nord America, che durò sei anni! Prima a Bermuda, poi a Miami in Florida". Da allora Claudio Miorelli ne ha fatta molta di strada e proprio per questo ha le carte in regola per proporre alcuni saggi e mo-



tivati consigli. Alla Scuola: "Come tutte le scuole professionali, anche il CFP svolge l'importante ruolo di preparazione dei giovani che ancora devono scegliere il proprio futuro professionale. Realtà che assume rilevanza sociale e che vede solo una parte degli iscritti proseguire la propria carriera nel turismo. È importante che questa "minoranza" sia incentivata con adeguati programmi formativi. In questo senso ritengo che la nuova iniziativa del CFP, in collaborazione con gli albergatori, per il 4° anno di formazione in buona parte svolto sul "campo di lavoro" sia centrata. Mi auguro che l'ammissione a questo programma sia adeguatamente selettiva e che gli imprenditori partecipino all'iniziativa con convinzione, favorendo l'effettiva formazione dei loro futuri capireparto e, in prospettiva, direttori". Agli studenti: "Il lavoro nel turismo può offrire molte soddisfazioni. Siano disponibili ad imparare ad apprezzarlo, a fare "gavetta", pronti a cogliere le opportunità di lavoro che la vita offre loro, duttili ai cambiamenti, sempre pronti ad imparare qualcosa di nuovo. Non voler bruciare le tappe".



Una "dimostrazione" di qualche anno addietro