

# **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SAN BENEDETTO" INDIRIZZO ALBERGHIERO CASSINO**



SCUOLA GUINNESS



Orientamento 2021-2022

# UNA RISORSA PER IL TUO FUTURO ISTITUTO ALBERGHIERO

*Cassino*



Sede di Via Casilina nord



SEDE di VIA Berlino

DOVE SIAMO ?

Cassino centro



SEDE di Via Rapido

# I nostri indirizzi



**ACCOGLIENZA  
TURISTICA**



**ENOGASTRONOMIA**



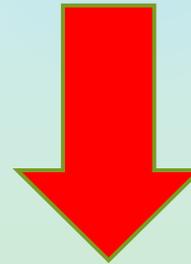
**SALA E VENDITA**



**PASTICCERIA E  
PRODUZIONE DOLCIARIA**

# **CON IL DIPLOMA dell' istituto alberghiero**

*Avrai subito*



- **Una solida preparazione culturale**
- **Competenze adeguate per un immediato inserimento nel mondo del lavoro**
- **La possibilità di proseguire gli studi universitari o di specializzarti ulteriormente con i corsi di formazione Tecnica Superiore**
- **Il piacere di capire il mondo che ti circonda e contribuire alla sua trasformazione**

# GLI APPRENDIMENTI COMPRENDONO



AREA DI INSEGNAMENTO  
GENERALE COMUNE



AREA DI INDIRIZZO  
SPECIFICO

DURANTE I PRIMI DUE ANNI OLTRE ALLE MATERIE DELL'AREA COMUNE: ITALIANO, STORIA, MATEMATICA, INGLESE, FRANCESE, DIRITTO, TECNOLOGIE INFORMATICHE, GEOGRAFIA, SCIENZE INTEGRATE, ...

CI SONO QUELLE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE:

SCIENZE DEGLI ALIMENTI, ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA...

NEI LABORATORI GIÀ DAL PRIMO ANNO SI ACQUISISCONO ABILITÀ PRATICHE SPECIFICHE DEI DIVERSI INDIRIZZI ...

DURANTE IL SECONDO ANNO SI EFFETTUA LA SCELTA DELL'INDIRIZZO DA INTRAPRENDERE: ACCOGLIENZA TURISTICA, SALA E VENDITA, ENOGASTRONOMIA oppure PASTICCERIA

# QUADRO ORARIO SETTIMANALE

**SETTIMANA CORTA  
IL SABATO NON SI VA  
A SCUOLA !!!**

	Primo biennio	
	1° anno	2° anno
<b>Discipline obbligatorie area comune</b>		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Geografia	1	1
<b>Totale ore area generale comune</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>Discipline obbligatorie area di indirizzo</b>		
TIC	1	2
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	3	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera <u>FRANCESE</u>	2	2
<b>Ore settimanali complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Quali materie studierò?



# ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Discipline obbligatorie area comune	Secondo biennio		Quinto anno
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Discipline area di indirizzo			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	6	4	4
Geografia turistica	1	1	1
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Ore settimanali complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>33</b>



## COMPETENZE

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di accoglienza nelle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

# ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Discipline obbligatorie area comune	Secondo biennio		Quinto anno
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore obbligatorie area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Discipline area di indirizzo			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	7	5	4
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	2	2
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>17</b>
<b>Ore settimanali complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



## COMPETENZE

Nell'articolazione "Enogastronomia e Pasticceria" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche

# ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Discipline obbligatorie area comune	Secondo biennio		Quinto anno
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Discipline area di indirizzo			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	-	2	2
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	7	5	4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>17</b>
<b>Ore settimanali complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



## COMPETENZE

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.



# IL PERCORSO FORMATIVO

si arricchisce con ...

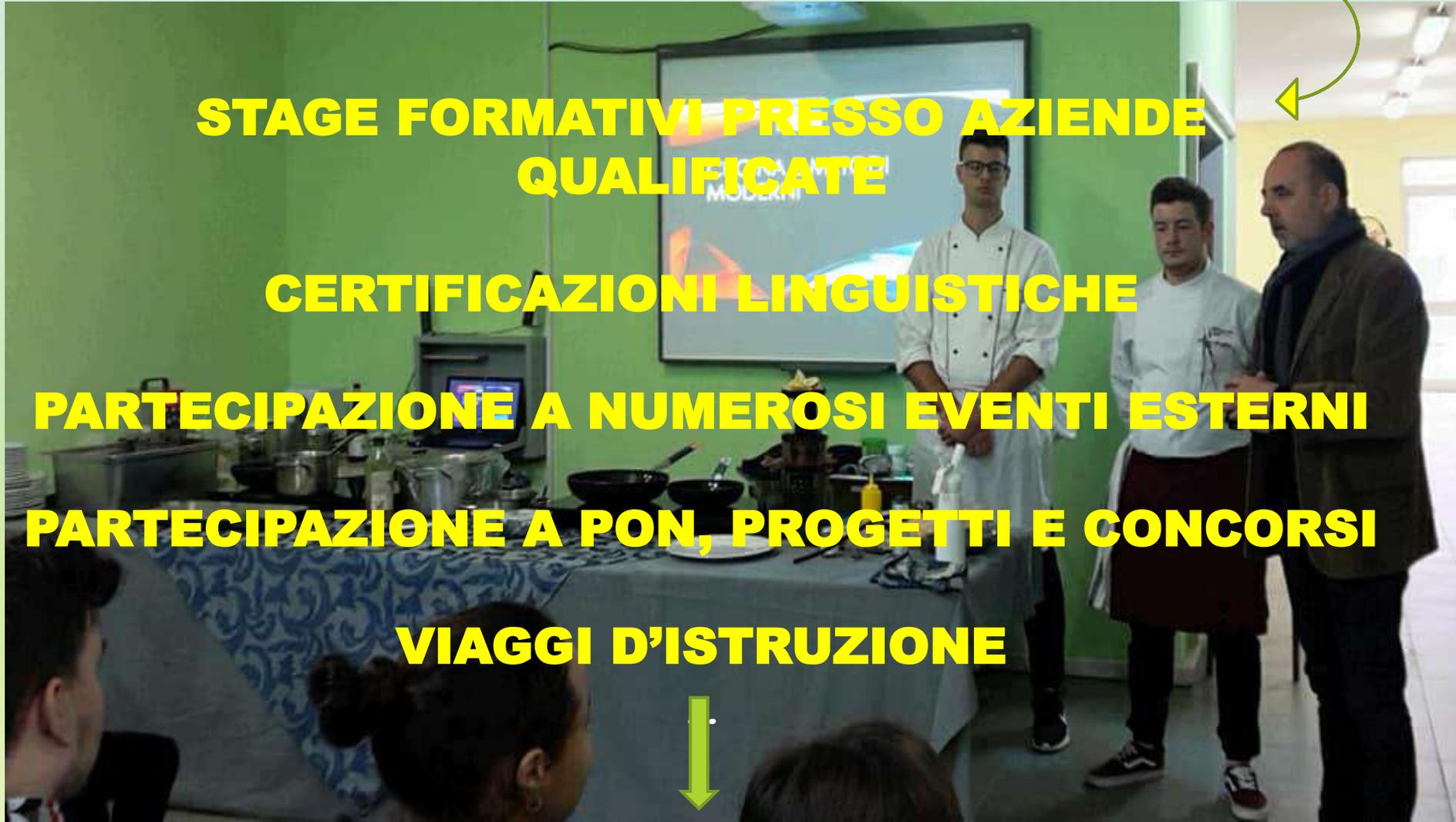
**STAGE FORMATIVI PRESSO AZIENDE  
QUALIFICATE**

**CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE**

**PARTECIPAZIONE A NUMEROSI EVENTI ESTERNI**

**PARTECIPAZIONE A PON, PROGETTI E CONCORSI**

**VIAGGI D'ISTRUZIONE**





# PCTO

Percorsi per competenze trasversali e orientamento



Una innovativa modalità didattica svolta **direttamente presso le aziende**, affiancati da un tutor, che aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola ed a testare sul campo le attitudini personali, ad arricchirne la formazione e ad orientare il percorso di studio



**Il Duomo di  
MILANO**



**Isola D'Elba**

**NOI dell'ALBERGHIERO di Cassino...**



**Isola di MALTA**

**... in ITALIA e in EUROPA ...**



**Piazza del Parlamento,  
SOFIA - BULGARIA**



# PON MOBILITA' TRANSNAZIONALE

## MALTA

Settembre/Ottobre 2019



# VIAGGI d'ISTRUZIONE

in Italia  
e  
all'Estero



# I NOSTRI PROGETTI

PON Stage in Italia e in Europa  
Inclusione  
Lingua inglese per certificazioni Cambridge  
Lingua francese per certificazioni Delf  
Lingua L2 per stranieri  
Bar tender – mixology  
Alimentazione e cambiamenti climatici  
Teatro in lingua  
Pasticceria per famiglia  
Chef famiglia  
Attività sportiva scolastica  
Laboratorio di enogastronomia  
Snack e aperitivi al bar  
Sicurezza sul lavoro  
Stampante 3D

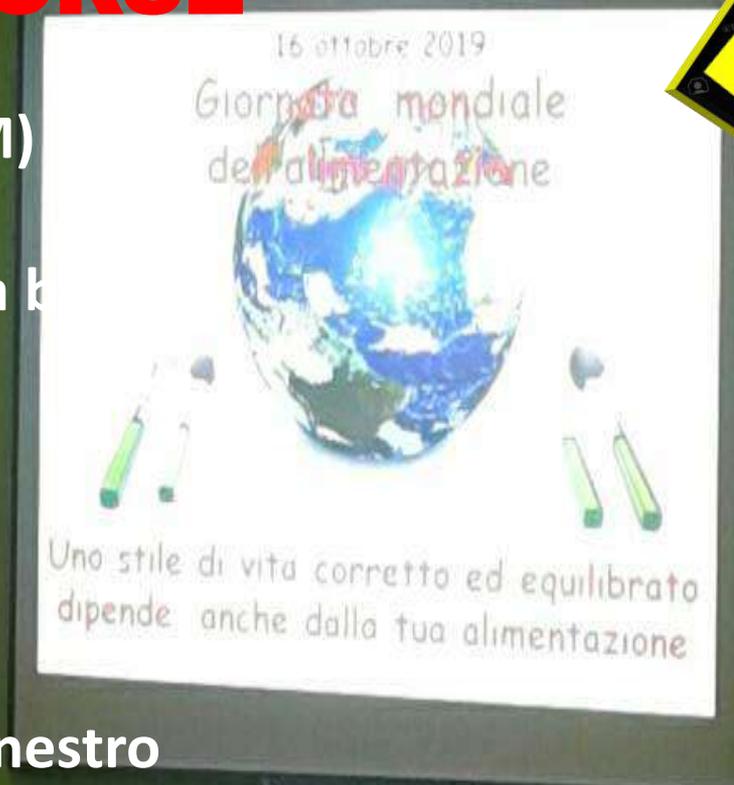
**Progetto – Anch'io so cucinare**



# LE NOSTRE RISORSE

Strutturali e Strumentali

- Aule didattiche (dotate di LIM)
- Laboratorio di informatica
- Laboratorio di cucina e di sala b
- Laboratorio di accoglienza
- Laboratorio linguistico
- Biblioteca
- Sala congressi con LIM
- Palestra coperta
- Campetto pallavolo e pallacanestro
- Campetto di calcetto
- Punto di ristoro e bar didattico
- Sala mensa self service per alunni impegnati in attività pomeridiane
- Pullman per uscite didattiche



# DOPO IL DIPLOMA?...



- Chi volesse proseguire negli studi e perfezionare la sua formazione, può scegliere di iscriversi a una delle tante Università italiane che organizzano corsi in **Economia del Turismo** o in **Economia e Gestione dei servizi turistici** e di **Enogastronomia**, **Scienze e Tecnologie Alimentari** e anche **Lingue e Turismo** e altre...
- E' possibile continuare gli studi nella Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e conseguire Corsi di Specializzazione Post Diploma...
- E' possibile inserirsi nell'attività d'insegnamento presso gli Istituti Alberghieri come Docenti Tecnico Pratici oppure nei Centri di Formazione Professionale o anche Corsi privati di settore...
- Accedere direttamente al mondo del lavoro ...





# SBOCCHI PROFESSIONALI

## INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

*Percorso quinquennale*



Potrò lavorare come:

- **ADDETTO AL RICEVIMENTO**
- **PORTIERE D'ALBERGO e DIRETTORE D'ALBERGO**
- **CAPO RICEVIMENTO**
- **GESTIONE DEL PERSONALE**
- **ASSISTENTE DI FIERE/CONGRESSI**
- **ADDETTO DI AGENZIE DI VIAGGIO**
- **ACCOMPAGNATORE TURISTICO**
- **ADDETTO NEL SETTORE TRASPORTI ( Personale crociere, hostes e stuart, professional congress organizer)**

## INDIRIZZO ENO- GASTRONOMIA PASTICCERIA

*Percorso quinquennale*



Potrò lavorare come:

- **CHEF DI CUCINA ED ENOGASTRONOMO**
- **F&B MANAGER e FOOD BLOGGER**
- **ESPERTO DELLA COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA**
- **CHEF PASTICCIERE e GELATIERE**
- **GESTORE DI PASTICCERIA ARTIGIANALE**
- **RESPONSABILE DI SERVIZI DI PASTICCERIA NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE e GESTORE DI AZIENDE DI PRODUZIONE**
- **ADDETTO RISTORAZIONE COMMERCIALE (Self-service – Centri della salute – Ristorazione su aerei, navi e treni- Ristorazione d'asporto**

## INDIRIZZO SALA E VENDITA

*Percorso quinquennale*



Potrò lavorare come:

- **DIRETTORE DI SALA**
- **BANQUETING MANAGER**
- **BARMAN**
- **SOMMELIER**
- **ENOLOGO**
- **BARTENDER**
- **CONSULENTE**  
*Food and beverage manager , alberghi, ristoranti, industrie alimentari*

...



# ANALISI NAZIONALE DEGLI SBOCCHI LAVORATIVI DEGLI ALBERGHIERI



La domanda di diplomati del professionale indirizzo alberghiero da parte delle imprese è in continuo aumento.

Oggi l'istituto Professionale Alberghiero è in Italia il **secondo percorso di Studi** in ordine di scelta, è il primo per livelli di occupazione post diploma.



Secondo i dati di **Confindustria**, nel settore turistico, enogastronomico e della ristorazione sono ogni anno disponibili almeno **100.000** posti di lavoro, mentre gli alunni che ogni anno si iscrivono all'alberghiero sono circa **50.000**.



Annualmente, dunque, restano scoperti **50.000** posti di lavoro.

# UN VIAGGIO NEI NOSTRI LABORATORI



LE IMMAGINI SONO STATE  
RIPRESE PRIMA DELL'EMERGENZA  
EPIDEMIOLOGICA



# INDIRIZZO



# ACCOGLIENZA TURISTICA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

# laboratorio di accoglienza



# Lezione teorica



# LEZIONE LABORATORIALE

# RECEPTION



# Lezioni DI ACCOGLIENZA ...

FRONT OFFICE



LABORATORIO





**INDIRIZZO**

**SALA E VENDITA**



# il laboratorio di sala



# MISE EN PLACE



# LEZIONE LABORATORIALE



# Gli alunni si esercitano nel controllo qualità

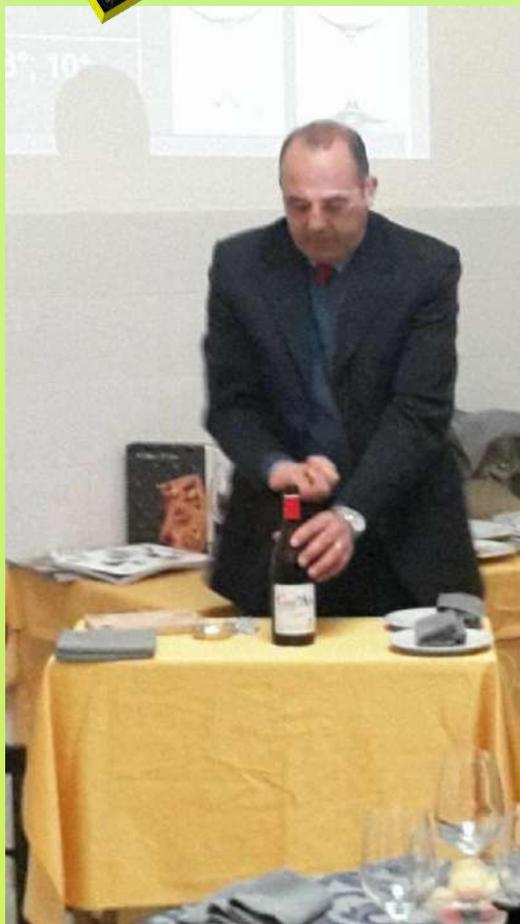


# LABORATORIO - bar





# Esperti sommelier



# GUSTOSISSIMI Cocktails





# INDIRIZZO

# ENOGASTRONOMIA



# I nuovi e moderni laboratori di cucina



# Laboratorio di cucina



**LA BRIGATA DI  
CUCINA  
work in progress**



# L'arte nelle cucine DELLA SCUOLA



Tante ricette con prodotti del territorio

# Ricetta premiata a Expo 2015



**PEPERONE DOP di PONTECORVO**  
**Valorizzazione dei prodotti del territorio**



# INDIRIZZO



## PASTICCERIA

E

## PRODUZIONE DOLCIARIA



# LABORATORIO PASTICCERIA









# PARTECIPAZIONE A NUMEROSI CONCORSI



# TRA GLI EVENTI ESTERNI



## LUNCH BUFFET PRESSO UNICAS Cassino

Anno scolastico  
2019/2020

### Gli alunni IIS San Benedetto impegnati all'Università per un super buffet

Grande inizio per gli alunni dell'IIS San Benedetto di Cassino. I ragazzi che seguono l'indirizzo di enogastronomia, sala vendita e accoglienza, si sono già distinti e con una eccellente performance. Un lavoro molto impegnativo che li ha visti lavorare in squadra con professionalità e competenza. Complimenti ai giovani e futuri professionisti della ristorazione e al gruppo di docenti e buon anno scolastico.

Leggere la recensione su: [www.ilpuntoamezzogiorno.it](http://www.ilpuntoamezzogiorno.it)



Cassino - IIS S. Benedetto

# Una squadra fortissima Alberghiero sugli scudi



*Un crescendo di iniziative, un lavoro in team  
che sta dando soddisfazioni e lustro alla scuola*



Dall'inizio dell'anno scolastico è stato tutto un crescendo di iniziative e di riconoscimenti per l'IIS S. Benedetto di Cassino diretto dalla dottoressa Maria Venuti. I ragazzi dell'indirizzo Alberghiero, seguiti con attenzione dai loro docenti, hanno dimostrato in più di un'occasione di essere parte attiva di una squadra motivata, determinata e in grado di portare a termine compiti anche piuttosto onerosi. Con il 13° compleanno del centro commerciale Gli Archi, per la quale hanno preparato una torta eccezionale in tutti i sensi: per grandezza, gusto e originalità del decoro.

Alla festa era presente tutto il team di insegnanti dell'area enogastronomica e insieme alla vice-preside Adele Paolone, a sottolineare quanto i professori, insieme ai giovani alunni, si siano messi in gioco mostrando grande appartenenza all'istituto. Una scuola che continua a crescere e che proietta verso il futuro i propri studenti, arricchendo la loro formazione in ogni occasione e nelle più diverse circostanze. Preparazione e realizzazione di una torta eccezionale, ad un agevole inserimento lavorativo. Le recenti esperienze nella preparazione e nell'allestimento di una torta eccezionale, hanno visto protagonisti gli alunni dell'indirizzo Alberghiero, guidati dai docenti della materia, in un'attività di grande impegno e risultato.

ALCUNI SCATTI DEGLI ULTIMI EVENTI. In alto a sinistra la dottoressa Maria Venuti, in basso a sinistra il presidente della Facoltà di Ingegneria, in alto a destra il vice presidente della Facoltà di Ingegneria, in basso a destra il presidente della Facoltà di Ingegneria.

## Evento Unicas - Facoltà di Ingegneria a.s.2019/2020



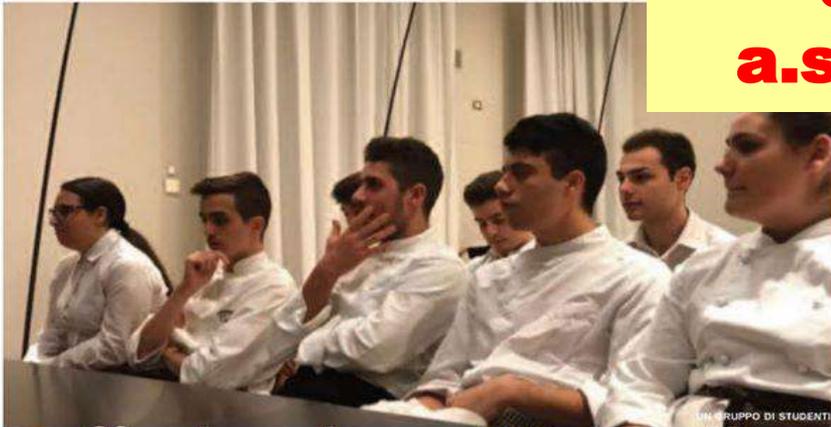
Presso

# l'Università di Cassino a.s. 2018/2019

L'INCHIESTA SABATO 9 - DOMENICA 10 MARZO 2019

UNIVERSITA' E S

## Cassino - IIS San Benedetto



UN GRUPPO DI STUDENTI

## Coffee break per Mattarella



**COFFEE BREAK PER IL PRESIDENTE**  
BABA CREMA CHANTILLY  
E FRUTTI ROSSI  
SFOGLIATA CON CREMA  
GIANDUIA E GRANELLA  
DI MANDORLE  
TARTELLETTE DI MELE  
TARTELLETTE DI PERE  
BAVARESE VANIGLIA  
CON SALSA MOU  
PARFAIT AL TIRAMISÙ  
CHEESECAKE AL CAFFÈ  
DECORAZIONE :  
FRUTTI DI BOSCO  
DECORI CIOCCOLATO BIANCO



*Saranno i ragazzi dell'Alberghiero a preparare e servire il buffet in occasione dell'inaugurazione*

L'arrivo a Cassino, per la prima volta nella storia del suo mandato, del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che prenderà parte alla cerimonia di inaugurazione dell'anno accademico all'Unicas (vedi altro articolo a pag. 14, ndr) vede in prima linea non solo il mondo accademico, ma anche il Polo Professionale IIS San Benedetto. Sarà proprio l'Istituto Alberghiero cassinate a preparare ed offrire un coffee break ai partecipanti al grande evento che si terrà nell'aula magna del Campus Folcara lunedì 11 marzo alle ore 11.00. A scuola fervono gli ultimi preparativi per la messa a punto dell'organizzazione, nella quale sono coinvolti i ragazzi dell'Istituto, indirizzo enogastronomia e pasticceria. Entusiasmo alle stelle; ovviamente, per loro che comunque sono già abituati a dare prova delle proprie capacità in occasione di eventi ed iniziative di spessore. Con grande professionalità, seguiti attentamente dai loro docenti che curano tutti i particolari, senza tralasciare alcun dettaglio. Ma questa, ovviamente, è una cerimonia irripetibile, che in qual-

che modo segna la storia. Avviene, infatti, nel 40° anno dalla fondazione dell'ateneo e nel corso delle celebrazioni del 75° anno dalla distruzione di Cassino e Montecassino. Questo significa, e i ragazzi lo sanno bene, che ci saranno le massime autorità civili, militari, religiose e ovviamente accademiche. Forti della loro esperienza, che significa anche compostezza e padronanza, oltre ad impeccabile servizio, gli studenti sono

alle prese dunque con le ultime prove. Non vogliono certo deludere le attese, sapendo bene di essere in un contesto esposto all'attenzione mediatica. Un'occasione, dunque, che è stata colta con estremo orgoglio da parte del dirigente scolastico, il dott. Pasquale Merino, che da parte sua ringrazia dell'invito il Magnifico Rettore Giovanni Betta e saluta, ossequioso, il Presidente della Repubblica.



PREPARATIVI E PROVE A SCUOLA



**Presso  
il  
CAMPUS  
dell'Alberghiero  
in  
VIA CASILINA  
a.s. 2019/2020**



**TRASMISSIONE – PIZZATIME – DI TELEUNIVERSO  
ISTITUTO ALBERGHIERO - CASSINO**

# EVENTO SERALE

## PRESSO IL NOSTRO ISTITUTO a.s. 2019/2020

Cena di beneficenza per l' Ordine dei Cavalieri di Malta



**Le nostre attività ...**

**dentro e fuori ... la scuola**



**NUMEROSE  
ESERCITAZIONI A  
DIRETTO CONTATTO  
CON LA CLIENTELA !!!**



# Un BUFFET speciale



a ROMA presso USR Lazio

# Le nostre Docenti di Lingua straniera

CI PREPARANO PER LE

**CERTIFICAZIONI CAMBRIDGE E DELF**



# Colazione inglese

Con una piacevole conversazione.. In inglese naturalmente!



# LA BRIGATA DI SALA



**UN MOMENTO DEI NOSTRI  
OPEN DAY  
Sculture di ortaggi e frutta**



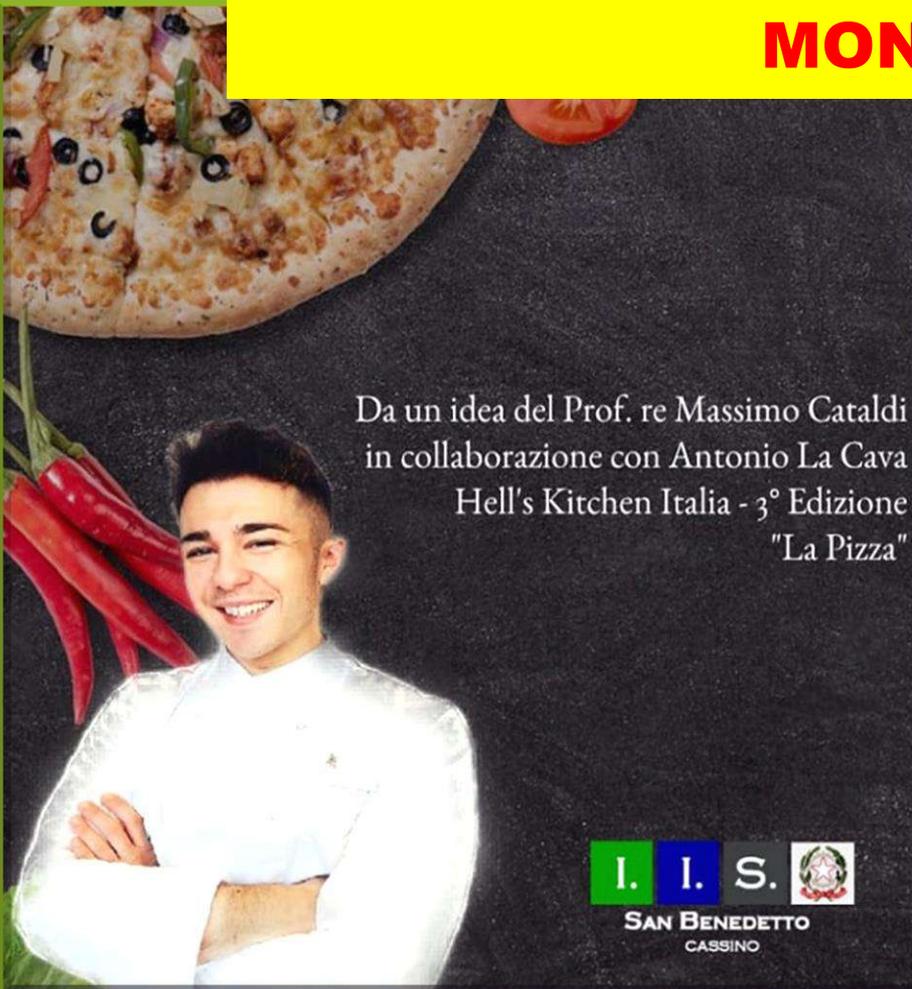
# REALIZZAZIONE DEL tiramisù più grande del mondo



**Negli occhi dei nostri alunni**  
**La felicità!**



# LE NOSTRE LEZIONI A DISTANZA SVOLTE DA EX STUDENTI AFFERMATI PROFESSIONISTI NEL MONDO



Da un'idea del Prof. re Massimo Cataldi  
in collaborazione con Antonio La Cava  
Hell's Kitchen Italia - 3° Edizione  
"La Pizza"



## MENÜ

Pizza Napoli

Giovedì 21 maggio 2020 - ore 11:00

Video-Lezione online con i ragazzi dell'ISS San Benedetto - Cassino (FR)

- Breve cenno storico della "Pizza Napoli"
- Proprietà di un "impasto-pizza" in inverno, in estate e nelle mezze stagioni;
- Spiegazione a livello pratico e teorico della ricetta della "Pizza Napoli": impasto, lievitazione, perlatura, stesura, ingredienti scelti per il condimento e come trattarli, ed infine la cottura con e senza forno a legna;

Vi aspettiamo!

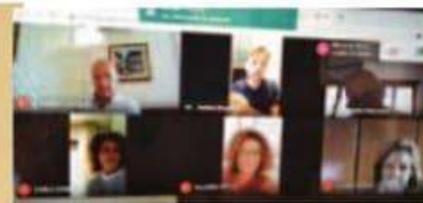
## Cassino - La DaD dell'Istituto Alberghiero

# A tu per tu con lo Chef Andrea Brugnetti. Il segreto? «Tanto studio e formazione»

□ *Un altro interessantissimo collegamento a distanza realizzato per i suoi alunni dal prof. Massimo Cataldi*

Questa mattina videolezione speciale in collegamento con il giovane Chef **Andrea Brugnetti** direttamente da Dubai. Andrea è un ex alunno del prof. **Massimo Cataldi**, ma in collegamento quest'oggi c'erano anche altri suoi due ex docenti: Eugenio Di Maio e Antonio Pinchera. Grande emozione, per il giovane chef Andrea, nel trovarsi a distanza di circa sei anni con i suoi ex docenti di enogastronomia e sala. Gli alunni, delle classi quinte dell'IIS San Benedetto di Cassino sono stati entusiasti del collegamento ed hanno interagito con lo chef Andrea e i docenti delle discipline di settore chiedendo e ottenendo risposte certe ed esaurienti sul percorso da intraprendere nel post di-

ploma. Gli alunni delle classi terze e quarte hanno invece posto domande sul come modificare e rafforzare il cammino avviato. Qui lo chef Andrea ha infatti spiegato e raccontato il suo percorso sia scolastico che post diploma, evidenziando l'importanza di avere sempre un maestro modello di vita un "mentore". Per lui, Cataldi, Di Maio e Pinchera sono stati non solo insegnanti, ma veri e propri formatori. Infatti il primo step nella crescita di una persona avviene nella scuola. Con l'insegnamento si trasmette un mestiere fortemente necessario per entrare nel mondo del lavoro con completezza e qui il ruolo del docente è fondamentale perché nel mondo del lavoro non sempre si incontrano persone pronte a trasmettere le proprie competenze. Ha inoltre evidenziato che prima del professionista viene la persona e la persona si forma attraverso tutti gli insegnamenti che solo in una scuola si possono ricevere. Ha esaltato l'importanza degli stage, in quanto necessari per scoprire e conoscere il sistema lavorativo. Alla domanda su quale sia il piatto che lo ha portato al successo, ha risposto che tutto



ciò che si fa con amore e passione porta al successo e soprattutto da un piatto semplice si può creare un piatto stellato con l'utilizzo delle migliori materie prime.

Il suo segreto? Territorio e stagioni hanno sempre guidato la sua fantasia di Chef nella realizzazione dei piatti. Il rispetto delle materie prime e della loro essenza e le migliori e più innovative tecniche di cottura, è ciò che lo contraddistinguono.

E qui ha aggiunto che anche nella vita bisogna utilizzare ingredienti semplici ma essenziali come serietà, passione e dedizione, ma è essenziale non far mai mancare il sorriso. Andrea Brugnetti ha continuato a raccontarsi, mentre intagliava per noi una anguria creando uno splendido fiore. Tanto studio, tanta formazione e tanta voglia di realizzare i suoi progetti lo hanno portato a essere quello che oggi ci sta raccontando. Appena diplomato ha incontrato il grande Chef

Fabio Campoli e da subito stimato e apprezzato per le sue capacità è entrato nello staff facendogli da assistente in molte trasmissioni televisive. Ora Andrea vive a Dubai e a soli ventiquattro anni è il "PRIMO CHEF" di una brigata di cucina composta da diciannove persone. Prima di approdare a Dubai ha lavorato a lavorato, in strutture a cinque stelle, a Cortina, in un'isola privata della Turchia e allo Sheraton di Abu Dhabi. Molto istruttiva è stata la descrizione delle tradizioni che si vivono in un paese crocivia tra oriente e occidente. Inoltre ha fatto notare che in tutte le città degli Emirati Arabi Uniti si cerca di prendere il meglio da ogni parte del mondo per costruire uno stato ultra moderno perciò la cucina di successo è prettamente italiana.

"Le ore più belle della nostra vita sono tutte collegate a un qualche ricordo della tavola"  
C.P. Monselet

## Viaggio intorno al mondo con l'Alberghiero di Cassino



**DA SX, MARCELLO E LORENZO FELLA, I DUE FRATELLI ORIGINARI DI VALVIONI CHE HANNO REALIZZATO IL LORO SOGNO AD OSLO. EX ALUNNI DELL'ALBERGHIERO DI CASSINO, IN UNA VIDEOLEZIONE HANNO CUCINATO IN DIRETTA PER GLI ALLIEVI DI OGGI IN DAD**

**S**empre più appassionanti le videolezioni organizzate dall'Istituto Alberghiero di Cassino. La Dad è stata resa molto più interessante dal genitore Massimo Cataldi, che ha avuto l'idea, in queste settimane di distanziamento, di coinvolgere in modo diretto molti suoi ex allievi. Ragazzi che, una volta terminati gli studi, hanno avuto il coraggio di prendere un aereo e andare a fare esperienze fuori dall'Italia. Con ottimi risultati, che meritavano quindi di essere raccontati ad altri allievi affinché possano sentirsi motivati a dare sempre di più in un settore che al volenteroso riserva molte soddisfazioni e tanto successo.

I protagonisti di oggi sono **Marcello e Lorenzo Fella**, due giovani Chef originari di Valvioni, piccola frazione di Valloronga. Ad accomunare Marcello e Lorenzo non è solo la grande passione per la cucina, che è diventata il loro lavoro, ma anche il vincolo familiare. Sono, infatti, fratelli. Entrambi si sono diplomati all'alberghiero di Cassino, indirizzo Enogastronomia e In cucina, hanno capito che il loro futuro era proprio dietro ai fornelli. La loro vocazione era diventata chef e per raggiungere il traguardo hanno lavorato davvero sodo, sapendo che per realizzarsi è importante la formazione umana e culturale.

Marcello da circa cinque anni è Executive Chef ad Oslo,

dove tre anni fa lo ha raggiunto Lorenzo. Prima di approdare in Norvegia ha lavorato come Sous Chef al Nivvigen di Londra e lì è stato "scoperto" da una compagnia turistica norvegese. In questo modo il destino lo ha portato fino ad Oslo, dove vive e lavora serenamente. E dove, oltre a noi aprire la strada al fratello Lorenzo, ha avuto un ruolo di richiamo per altri giovani desiderosi di mettersi alla prova cucinando italiani. Possiamo immaginare con quanta emozione si siano raccontati agli alunni dell'Alberghiero, la loro scuola: hanno risposto alle domande dei loro ex docenti **Antonio Pinchera, Liliana Geraci, Francesca Mantia e Massimo Cataldi**, che hanno ringraziano entrambi per quanto di impegno hanno ricevuto da loro per la formazione umana e professionale. E non poteva mancare, dalla splendida cucina e dalla sala del ristorante di Marcello, una preparazione "in diretta" da Oslo. Per i ragazzi di Cassino i due Chef hanno preparato un *Hallusik*, tipico pesce dei mari del nord, abbinato con i prodotti DOP della nostra terra: il peperone croccante di Pomarico, i fagioli cannellini di Atina, le olive nere di Gaeta e la vorziciana. Il risultato dello *shove cooking* è stato una gustatissima spettacolare con un tripudio di colori e... sicuramente di salubri sapori.

«Ma voi impiantate sempre così?» hanno chiesto con gli

occhi sognanti gli allievi da casa. E la risposta è stata «Sì, questo è un impiantamento standard». Di quelli da ricreare, aggiungiamo noi. Ed infatti, è scattato un lavoro e dovranno applicare i ragazzi hanno aperto i microfoni per far arrivare il loro grazie ai nostri due bravissimi Chef, che ora ci lavorano più nello stesso locale. Lorenzo, che ha deciso di seguire le orme del fratello, ha scelto la Norvegia anche per la bellezza della natura e oggi lavora in un ristorante tematico sul salmone, dove prima di passare alla degustazione si assiste alla presentazione della stacca delle levatrici delle carni del salmone e dei suoi derivati. Questi due salmi e talentuosi fratelli hanno discusso, ai ragazzi in DAD, che insieme hanno saputo unire l'esperienza e l'amore per l'arte culinaria con l'obiettivo di dare lustro alle eccellenze del nostro territorio, valorizzandone secondo nuove tecniche e attraverso innovativi metodi di lavorazione. In pratica, si definiscono a tutti gli effetti Ambasciatori della cucina italiana: non a caso, TripAdvisor ha collocato il loro ristorante al primo posto tra quelli italiani di Oslo. Alla domanda su come si senta in un paese diverso dall'Italia, la risposta è stata che il segreto di uno chef è nel saper rivivere le ricche tradizioni quel tocco di sapore indigeno a cui i consumatori sono abituati. E' così che l'immersione culturale può passare anche attraverso la cucina.

Marcello e Lorenzo sono stati felicissimi di partecipare alla videolezione e di testimoniare, ai ragazzi più piccoli, che se la scuola viene gestita seriamente da grandi professionisti nella vita. Quando si sono iscritti all'Alberghiero erano consapevoli di imparare un mestiere e il mestiere del cuoco è il più bello del mondo. E' un servizio, un assistente. Un mestiere fatto di energia e condivisione, di comunicazione e tecnica.

Il cuoco del *Gilts Restaurant* ci insegna: «tutti possono cucinare, essere cuoco è proprio un affare diverso; che prevede al primo posto una formazione: lunga e precisa, un apprendimento rigoroso, una disciplina ferma e un modo che è veramente incredibile». Gli studenti e la dirigente del polo professionale San Benedetto di Cassino, la dottoressa **Maria Venuti**, ringraziano Marcello e Lorenzo Fella per aver brought nella videolezione e lo invitano per una giornata da trascorrere insieme a scuola. Questa volta, "in presenza".

## Da Oslo, i fratelli Chef Marcello e Lorenzo Fella



## IIS San Benedetto

# Continua il viaggio nella DaD con l'Alberghiero di Cassino

□ *Docenti e dirigenza hanno saputo trasformare questo insolito periodo in una opportunità*

□ *La videointervista con il Food Beverage Manager ad Abu Dhabi, Simone Federici*

**I**IS San Benedetto, l'Alberghiero di Cassino diretto dalla DS **Maria Venuti** continua a riservare grandi opportunità di crescita per i propri studenti. Il consueto appuntamento con le videolezioni organizzate dal prof. **Massimo Cataldi**, con la collaborazione dei suoi ex studenti, questa settimana partendo dalla pizza e dalla valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni del territorio, si è spostato nel ricco mondo degli Emirati Arabi dove la cucina italiana siede sempre ai primi posti. Direttamente da Abu Dhabi l'intervista a **Simone Federici**, Food Beverage Manager, ex studente del prof. Cataldi, in collegamento dal suo ristorante italiano. L'emergente chef ha raccontato il suo percorso iniziato ad un mese dal diploma, par-

tendo da un piccolo paesino del casinate, passando per Miami e i Caraibi e approdando ad Abu Dhabi. Di strada ne ha percorsa tanta grazie al suo impegno costante e alle capacità imprenditoriali. Durante la videolezione i ragazzi presenti hanno avuto modo di conoscere l'organizzazione ristorativa di un paese emergente e come la globalizzazione a tavola dia la possibilità di accorciare le distanze. Infatti, lo chef ha messo in evidenza la buona fama che detiene la cucina italiana a livello internazionale. Il cuoco professionista italiano è una delle professioni più richieste nel mondo e grazie anche al valore che il made in Italy ha assunto a livello mondiale.



LA VIDEOINTERVISTA DEL PROF. CATALDI AL MANAGER SIMONE FEDERICI

Il grande insegnamento è venuto dalla lezione di vita testimoniata da Simone che con grande umiltà e professionalità si è raccontato ragazzo pieno di sogni che attraverso i sacrifici e le rinunce a soddisfazioni immediate sta realizzando con passione e dedizione i propri sogni. I ragazzi in DAD hanno avuto modo di sognare, di porre svariate domande e di ottenere risposte esaurienti dal giovane e

vincente professionista ex studente dell'Istituto Alberghiero. Gli studenti e i docenti in collegamento salutano e ringraziano Simone Federici per aver dedicato il suo tempo prezioso alla nostra scuola e il prof. Massimo Cataldi perché con le sue DAD ci porta, in periodo di distanziamento sociale, in giro per il mondo. Arriverci alla prossima DAD direttamente da Londra!

**VI ASPETTIAMO  
nei nostri laboratori ...**



**IMMAGINE RIPRESA PRIMA  
DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA**

**IMMAGINE RIPRESA PRIMA  
DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA**



# LA BRIGATA DI CUCINA VI ASPETTA !!!

IMMAGINE RIPRESA PRIMA  
DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA



**IMMAGINI RIPRESE PRIMA  
DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA**



**VI ASPETTIAMO  
per un  
«VIRTUAL- LAB»**



# LEZIONE DI ENOGASTRONOMIA





**NEI NOSTRI  
LABORATORI**



**POSTAZIONI  
In  
SICUREZZA**



# LEZIONE DI SALA E VENDITA



NEI NOSTRI LABORATORI

POSTAZIONI IN  
SICUREZZA



# LEZIONE DI ACCOGLIENZA TURISTICA



## FRONT OFFICE IIS San Benedetto CASSINO



**IL CAMPUS di  
via CASILINA  
Cassino**

**CAMPUS  
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"SAN BENEDETTO"**

**LA SCUOLA CHE COSTRUISCE IL TUO  
FUTURO**

**VIENI A TROVARCI  
per  
CONOSCERCI  
MEGLIO!!!**





**MADE IN ITALY**  
Abbigliamento e Moda

# POLO PROFESSIONALE SAN BENEDETTO DI CASSINO

Via Berlino – Via Casilina



**ALBERGHIERO**



**SERVIZI SOCIO SANITARI**



**MAT**  
(Manutenzione e Assistenza Tecnica)

**VIRTUAL  
OPEN  
DAY**

*Vi aspettiamo*

**VENERDÌ 11 DICEMBRE  
ORE 17.00-19.30**

**SABATO 12 DICEMBRE  
ORE 10.00-12.30**

**VENERDÌ 15 GENNAIO  
ORE 17.00 -19.30**

**SABATO 23 GENNAIO ORE  
10.00-12 .30**

**INCONTRI PER  
L'INCLUSIONE**

**SABATO 16 GENNAIO ORE  
10.00-12.30**

**VENERDÌ 22 GENNAIO  
ORE 17.00-19.30**

*Our  
doors  
to  
your  
future*

*Pour  
ceux  
qui  
ont de  
grands  
rêves*

**Ricorda le date degli  
Open Day perché noi ti  
aspettiamo**

**VENERDÌ 11 DICEMBRE  
ORE 17.00-19.30**

**SABATO 12 DICEMBRE  
ORE 10.00-12.30**

**VENERDÌ 15 GENNAIO  
ORE 17.00 -19.30**

**SABATO 23 GENNAIO  
ORE 10.00-12 .30**

**INCONTRI PER L'INCLUSIONE  
SABATO 16 GENNAIO  
ORE 10.00-12.30**

**VENERDÌ 22 GENNAIO  
ORE 17.00-19.30**

Previo appuntamento scrivendo una email a [www.iissanbenedetto.org](http://www.iissanbenedetto.org)

Per informazioni e prenotazioni agli incontri per l'Inclusione degli  
aluni con certificazione inviare un'email

a: [labinclusione@iissanbenedetto.org](mailto:labinclusione@iissanbenedetto.org) - tel. 0776/300026

Si informano gli studenti e i genitori delle classi terminali degli Istituti

Secondari di Primo Grado che possono partecipare alle attività di  
«Orientamento online» che si svolgeranno in modalità a distanza tramite

**MEET**



**Dott.ssa Maria Venuti**  
La nostra Dirigente



**Scegli il tuo futuro**  
Ti offriamo professioni gratificanti e ampie prospettive di lavoro

**I.I.S. SAN BENEDETTO**

via Berlino n.2 - 03043 CASSINO (FR)

Centralino/Fax: 776/300026-300075

Sito internet: [www.iissanbenedetto.edu.it](http://www.iissanbenedetto.edu.it)

Pagina Facebook: IIS San Benedetto Cassino news

Una telefonata ...  
una mail...  
un click...

per conoscere tanto altro  
dell'**ALBERGHIERO**

