

# Collaboratore di cucina: soddisfazione per i Project Work presentati

23/07/2020

Questo anno formativo porta con sé fatiche e momenti di sconforto, ma fortunatamente anche grandi soddisfazioni.

Gli studenti hanno affrontato i vari project work proposti al posto dei loro stage molto seriamente. Superato lo scetticismo iniziale, hanno saputo essere **creativi ma al tempo stesso elaborare prodotti utili e spendibili**.

Un esempio sono stati i lavori proposti dagli allievi del corso **Collaboratore di Cucina**: la “ricetta” del loro Project Work è stata un **prodotto interdisciplinare basato su un mix di competenze professionali** acquisite durante le lezioni.

Agli studenti è stato chiesto di pensare a un allestimento personalizzato di un matrimonio. Come primo step si sono dovuti occupare della scelta della **location**, che poteva essere un ristorante, un agriturismo, un castello. Il passo successivo riguardava l'organizzazione di un matrimonio classico, con un aperitivo iniziale per accogliere gli ospiti seguito da un **menù** con diverse portate servite al tavolo: l'occasione giusta per liberare la **fantasia** e proporre qualcosa di insolito come una rivisitazione di ricette tradizionali locali, assaggi di piatti provenienti da altre parti del mondo e sfiziose preparazioni finger food, sempre molto apprezzate.

In alternativa alla staticità di un pranzo o una cena al tavolo gli allievi hanno potuto optare anche per la versione di un ricevimento di nozze a buffet, creando vere e proprie **isole tematiche**, con l'obiettivo di una maggiore socializzazione tra gli invitati.

Ogni allievo è stato in grado di elaborare menù professionali, studiando i corretti **abbinamenti tra i vini e le proposte gastronomiche**, proponendo **cocktail di tendenza** e bevande analcoliche per accontentare tutti i palati.

Autore: **En.A.I.P. Piemonte En.A.I.P.**