

Inizio coinvolgente per gli allievi del Prelavorativo

05/11/2019

È iniziato con entusiasmo il nuovo anno formativo per le classi del [Prelavorativo](#).

Sin dai primi giorni le attività si sono concentrate su momenti di confronto e di testimonianze professionali.

Nella prima settimana della loro avventura in Enaip, gli allievi del primo anno sono stati subito accolti dalla **tutor Donatella Liviero** e dai docenti Gremmo e Lamantia, ma fondamentale è stata l'accoglienza degli studenti del secondo anno che si sono presentati descrivendo loro la propria esperienza nel corso fra laboratori, progetti e visite didattiche svolte durante l'anno precedente. La nuova classe si è subito mostrata partecipe: il piacevole clima di confronto ha permesso agli studenti di "rompere il ghiaccio", conoscersi e domandarsi reciprocamente quali siano le aspettative, i desideri e le preoccupazioni rivolte al nuovo anno scolastico.

Nei giorni seguenti, entrambe le classi hanno avuto l'opportunità di conoscere un esponente del mondo del lavoro, proveniente da ambiti affini al *Prelavorativo* e un ex allievo di Enaip.

Ha incontrato gli allievi del primo anno **Maurizio Sartori**, ex allievo del corso *Formazione al Lavoro*, un percorso di 600 ore rivolto a persone con invalidità/disabilità. Sartori ha descritto agli allievi la propria esperienza formativa e professionale svolta nell'ambito del magazzino, dallo stage fino al tirocinio presso l'azienda [S.E.A.B. Biella](#), e li ha lasciati con un incoraggiamento speciale: *"non preoccupatevi ragazzi, occorre studiare ma le materie, anche pratiche, vi aiuteranno a sviluppare competenze spendibili sia nel lavoro che nella quotidianità."*

Gli allievi del secondo anno hanno invece conosciuto **Andrea Brenna**, titolare e cuoco del ristorante/pizzeria **La Foresteria di Banchette**, e già datore di lavoro di tre ragazzi diversamente abili ed ex allievi Enaip, che attualmente stanno svolgendo un tirocinio presso il ristorante.

Durante l'incontro, alla classe sono state spiegate le modalità con cui avviene il servizio in sala e le diversità fra il pranzo con menù fisso e la cena con menù alla carta. Al termine della presentazione, una bella notizia per i ragazzi: la Foresteria aprirà le porte a chi fra loro dimostrerà interesse e attitudine a svolgere nel ristorante lo stage previsto dal corso al 2°anno. Un'opportunità da non perdere!

In bocca al lupo a tutti!

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