

## Souad, Hanan e Fadma Hammouchti

---

18/04/2018

**Souad, Hanan e Fadma** sono sorelle. Tutte e tre, in momenti diversi, hanno affrontato lo stesso percorso formativo con EnAIP e oggi lavorano grazie al progetto Garanzia Giovani. Il corso di [Operatore alla ristorazione – preparazione pasti](#), che hanno frequentato presso il centro formativo di Alessandria, non solo ha permesso loro di imparare un mestiere e di aprire una porta sul mondo del lavoro, ma grazie ai professori e ai tutor che lavorano nel centro, le tre ragazze hanno potuto migliorare notevolmente la conoscenza e l'utilizzo dell'italiano e crescere personalmente.

Souad è la maggiore delle sorelle; una volta terminata la 3° media, voleva diventare cuoca: *“è sempre stato il mio sogno – racconta- il mestiere che avrei voluto fare da grande. Una delle mie amiche si era iscritta al corso di Acconciatura presso l'EnAIP di Alessandria ed è grazie a lei che ho scoperto che nella stessa scuola si teneva il corso di Operatore alla Ristorazione – preparazione pasti.”*

Hanan invece, di diventare una cuoca proprio non ci aveva pensato, ma si è iscritta al corso di EnAIP convinta dalle parole della sorella maggiore. *“Fin da piccola mi è sempre piaciuto disegnare : ora posso dire che questa passione me la sono portata in cucina, sfruttandola nel momento in cui bisogna decorare le portate, impiattare e servire.”*

Per ultima, anche la sorellina più piccola, Fadma, ha deciso di iscriversi al corso di Operatore alla ristorazione; per lei la passione per la cucina e per questa professione si è sviluppata piano piano, ma non ha dubbi: *“l'ultimo anno è stato quello in cui ho appreso più nozioni e imparato cose nuove; è più tecnico, più pratico, soprattutto nel periodo dello stage. Mi ha aiutata a maturare molto, perché ti avvicina e ti inserisce nel mondo del lavoro vero e proprio.”*

Souad ricorda che grazie al corso in EnAIP ha avuto due grandi opportunità: la prima è stata svolgere lo stage previsto durante il terzo anno presso il ristorante “Le cicale”, a Spinetta Marengo, dove lavora tutt’ora perché lo stage si è prolungato in un tirocinio e poi in un contratto di apprendistato. *“La seconda opportunità – racconta – è stata quella di lavorare un mese in un ristorante a Malta, grazie a un progetto promosso da EnAIP; è stata la mia insegnante a farmi questa proposta: io all’inizio ero un po’ titubante perché si trattava della mia prima esperienza all’estero, da sola, ma poi... mamma mia! È stata un’esperienza fantastica, mi sono trovata benissimo e ho potuto entrare in contatto con un paese e una cultura diversi dai nostri! I giorni a Malta sono volati!”*

Hanan, che oggi lavora presso la trattoria Cappelverde di Alessandria grazie a un contratto di apprendistato, ha un ultimo consiglio da condividere con tutti coloro che hanno intenzione di intraprendere una carriera in questo settore: *“Puntualità, organizzazione e pulizia sono le qualità principali di un cuoco; le ricette vengono poi da sé! Questo me l’hanno insegnato i professori e i cuochi con i quali ho avuto l’opportunità di imparare e di lavorare, e oggi mi sento di condividere appieno questo pensiero!”*

---

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