



## RELAZIONE FINALE

Alternanza scuola-lavoro  
Anno scolastico 2018/2019  
Irene Di Gennaro

"IL GIORNO SABATO, 13 DI OTTOBRE HO INIZIATO LO STAGE PRESSO L' ANTICO CAFFÈ SORIANO, UNO DEI LOCALI PIÙ PRESTIGIOSI DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO E GIÀ PER QUESTO, L' EMOZIONE ERA TANTA CHE LA NOTTE PRECEDENTE NON HO DORMITO MOLTO, VISTA LA MIA ETÀ...

HO SCELTO QUESTO LOCALE PER L' AMORE INCONDIZIONATO CHE PROVO PER LA PASTICCERIA, E DA CLIENTE ATTENTA AVEVO NOTATO LA PRECISIONE E LA MAESTRIA NEL PRESENTARE I DOLCI SIA NEL BANCONE CHE NELLE VETRINE, PER NON PARLARE DEI CROISSANTS CON UNA VARIETÀ INFINITA...! QUINDI, FARE LO STAGE IN QUESTA PASTICCERIA, ERA IL MASSIMO A CUI POTESSE ASPIRARE.

FORTUNATAMENTE, QUANDO SONO ANDATA A CHIEDERE AI PROPRIETARI SE AVESSERO INTENZIONE DI ACCOGLIERE UNA STAGISTA UN POCCHINO ATTEMPATA COME ME. ERMINIO, UNO DEI PROPRIETARI, SI È MERAVIGLIATO TANTISSIMO PER IL MIO ENTUSIASMO E NON RIUSCIVA A CREDERE CHE FREQUENTASSI LA SCUOLA SERALE E CHE AVREI EFFETTUATO LO STAGE IL SABATO E DURANTE LE FERIE PRESE AL LAVORO, LE SUE PAROLE SONO STATE: " NON CI POSSO CREDERE... MA CHE BELLA STORIA!"

POSSO SOLO DIRE CHE LE SUE PAROLE MI HANNO DATO L'ULTIMA SPINTA VERSO L'INIZIO DI UN'ESPERIENZA CHE SICURAMENTE NON AVREI MAI PIÙ DIMENTICATO..."



Durante lo stage, ho avuto modo di constatare la mole di lavoro che si svolge in questa azienda.

Ogni mattina, centinaia di clienti frequentano il locale e ciascuno di loro ha una richiesta diversa per quanto riguarda i cornetti, le torte, i biscotti, ecc...

ed il cliente va sempre ed in ogni modo accontentato (visto che sono i clienti ed il loro "passaparola" a far funzionare un locale), quindi i pasticceri sono pronti a soddisfare ogni loro richiesta in ogni momento; per non parlare delle ordinazioni: feste, convegni, torte di compleanno di ogni forma e colore... su questo aspetto ho trovato l'azienda sempre molto attenta ad ogni richiesta della loro clientela. I pasticceri iniziano molto presto il lavoro, alle cinque del mattino, si parte con la cottura e la farcitura dei cornetti, a seguire c'è la preparazione di ogni tipo di dolce, focacce, pane in cassetta, panini di ogni tipo, torte, semifreddi, biscotti, ecc...

Vicino al laboratorio di pasticceria c'è anche il quello di cucina e, fortunatamente, ho avuto modo di vedere anche come lavorano gli chef, tutto molto interessante, anche perché gli chef ed i pasticceri collaborano; i pasticceri lavorano dietro al bar, diviso dal laboratorio da vetri, in modo che i clienti possano dare un'occhiata al laboratorio e vedere come si lavora: la trovo un'idea giusta.

Già dal primo giorno, il capopasticcere Francesco mi ha messo subito all'opera, facendomi svolgere mansioni anche abbastanza importanti, quali il pesare gli ingredienti, usare gli utensili e i macchinari, nonché la decorazione dei pasticcini che dovevano essere perfetti! All'inizio è stata abbastanza dura, non per il lavoro in sé per sé, ma per il gergo di laboratorio usato nel chiamare gli utensili (anche quelli particolari) e i vari tipi di lavorazioni... quando avevo appreso quasi tutte le terminologie... lo stage è terminato.



Scherzi a parte, ho approfondito di molto le mie conoscenze nel campo della pasticceria, della ristorazione, nel lavoro di laboratorio, dell'arte di aver a che fare con la clientela in modo adeguato e principalmente l'utilizzo di materie prime eccellenti, quasi tutte del territorio, che non pensavo di trovare, che è stata la mia più grande sorpresa e che mi ha arricchito molto sul piano professionale.

Per quanto riguarda le figure professionali dell'azienda, nel mio caso i pasticceri, posso dire che nonostante il duro lavoro, ho conosciuto persone che ci mettono il cuore oltre le eccezionali conoscenze, per ottenere un prodotto eccellente, di primissima qualità.

Durante lo stage, i compiti a me assegnati sono stati diversi, ho cercato di svolgerli nel miglior modo possibile, a volte ci sono riuscita in pieno ed a volte no... comunque ci ho messo sempre il cuore; ho collaborato con tutto il personale, cercando anche un rapporto umano con loro; devo riconoscere che sono stata fortunata, ho incontrato veramente delle belle persone: Francesco, Mauro, Marco e Marina, che mi hanno aiutato a lavorare anche in piena autonomia, oltre ai proprietari, persone gentilissime e simpatiche.

Ho capito che non bisogna rinunciare ai sogni, a dispetto dell'età, sono riuscita a realizzare un qualcosa che non mi sarei mai aspettata... le mie aspettative su questo stage sono state ampiamente superate, e penso che tutto ciò avrà solo delle ripercussioni positive nel mio futuro scolastico e lavorativo.

Certo, le difficoltà che ho incontrato in questo ambiente lavorativo completamente nuovo per me, ci sono state, ma grazie alla mia determinazione, credo di averle superate in modo adeguato.

Nel laboratorio di pasticceria, ho utilizzato strumenti, attrezzature e macchinari conosciuti ed usati anche a scuola, quali pentole, teglie, coltelli, bilancia, stampi, forno, planetaria, termometro per alimenti, abbattitore ecc... e strumenti non conosciuti, come l'impastatrice tuffante e gli spiedi per far raffreddare le colombe e i panettoni appena sfornati; in genere non mi limitavo ad assistere, ma ho collaborato ed a volte svolto anche funzioni autonome. I rapporti con il tutor aziendale Francesco, sono stati cordiali e lui si è reso sempre disponibile nell'offrirmi informazioni riguardanti il lavoro da svolgere.

La professoressa Paoletti, che nella mia classe rappresentava il tutor scolastico il professor De Mola, ci è stata molto vicina nelle comunicazioni, ed io non ho incontrato particolari problemi; avrei solo un suggerimento, cioè quello di seguire più da vicino gli stagisti nell'azienda in cui sono stati inseriti, con visite da parte dei tutor scolastici, in modo da far sentire la vicinanza delle istituzioni scolastiche in questo percorso che è importantissimo.

Per me lo stage dell'alternanza scuola/lavoro è stata un'esperienza fantastica, non pensavo che nella mia vita già avviata, e con un lavoro che non c'entrava nulla con la ristorazione, potesse entrare un evento di questa portata... E per tutto ciò non posso che ringraziare!



Francesco



Marco



Marina



Mauro



*San Benedetto del Tronto  
li*