Tempo d'esami alla cooperativa Dieffe

Ieri a Noventa Padovana la prova pratica con menù svelato solo all'ultimo

Fine anno scolastico, tempo di esami. Quelli di qualifica al ruolo Operatore della ristorazione ad indirizzo cucina o sala sostenuti ieri dai 70 allievi delle classi terze del corso attuato dalla Cooperativa Sociale Dieffe nella sede di Noventa Padovana sono stati esami molto particolari. Si trattava dell'esame pratico, per l'occasione sottoposto a un parterre di 80 palati illustri dove tutte le pietanze, dal pane ai grissini al dolce di fine pasto, sono state preparate dagli stessi allievi. A tavola, oltre alla commissione regionale degli esaminatori, anche i principali rappresentanti delle associazioni di categoria del territorio: Gianni Potti, vice presidente Confindustria Veneto, Federico Barbierato, direttore generale Confcommercio, Stefano Pepe, segretario Unione Cuochi del Veneto, Filippo Segato, segretario provinciale dell'Appe, Daniele Gaudioso, critico gastronomico del Gambero Rosso, Romolo Cacciatori, enogastronomo e giornalista. Numerosi anche i partner Dieffe presenti. Impegnativo il menù, che gli allievi hanno scoperto solo ieri. Comprendeva una decina di antipasti, primi, secondi e dolci. La Dieffe è una realtà che nel Veneto accoglie 1.800 allievi l'anno. Di questi 900 in obbligo scolastico frequentano la mattina i percorso di qualifica triennale del Cfp e l'Istituto Superiore di Enogastronomia Paritario. Altri 900 sono gli adulti che si rivolgono ai percorsi di riqualificazione professionale serali che la cooperativa svolge con lo scopo del reinserimento lavorativo. La percentuale di inserimento al lavoro degli allievi a 6 mesi dal compimento del percorso di studi è pari all'82%.

L'impiattamento delle pietanze

Giusy Andreoli