

SCUOLE



REDATTO IL CODICE DI COMPORTAMENTO
E LA CAMPAGNA #SAFEEDUCATION PER UNA
DIDATTICA PRATICA E SICURA



Dopo il periodo di lockdown, il 22 giugno **CAST** Alimenti ha riavviato le attività "in presenza", punto di arrivo di un percorso per la messa in sicurezza degli ambienti

scolastici secondo le disposizioni del Ministero della Salute e realizzato in collaborazione con i consulenti della scuola e alcune imprese specializzate.

Nei mesi appena trascorsi, un

team di lavoro ha valutato tutti gli aspetti di tutela della salute e della sicurezza all'interno della scuola, per poi produrre un **Codice di Comportamento** e una campagna informativa intitolata "#safeedu-

SCUOLE



Vittorio Santoro, Direttore di CAST Alimenti



L'IMPORTANTE È
ESSERE DUTTILI,
SAPER CAMBIARE
VELOCEMENTE PER
ADATTARSI ALLE
NUOVE NECESSITÀ
DEL MERCATO

chi frequenta abitualmente CAST Alimenti (collaboratori, fornitori, docenti, aziende, ecc.).

Per quanto riguarda la didattica, CAST Alimenti precisa che: "a differenza di altre tipologie di formazione, i mestieri del gusto richiedono manualità e pratica di laboratorio, quindi la formazione in aula/laboratorio/cucina è fondamentale e non sostituibile con la didattica a distanza che può essere utile fino ad un certo punto e solo di supporto. Prima del lock-down in CAST Alimenti avevamo già deciso di andare nella direzione della formazione di supporto a distanza,

ation" finalizzati a garantire una didattica pratica, sicura ed efficiente, con classi ben gestibili dal punto di vista numerico e in sintonia con le norme di sicurezza. Inoltre, un protocollo molto accurato e rigoroso è stato stilato per tutelare

ma solo in termini di replicabilità di alcuni argomenti di didattica teorica, quindi ci siamo impegnati a produrre, ampliare ed aggiornare ulteriormente l'offerta in "formula smart" online. Dal punto di vista didattico, quindi, anche se in una forma non "sostitutiva" della pratica, la crisi generata dall'emergenza Covid ha accelerato il processo di elaborazione della didattica a distanza, consentendoci di dedicare maggiore tempo ed energie allo sviluppo di prodotti di e-learning.

Un'analisi accurata delle piattaforme ad oggi disponibili ci ha consentito di individuare lo strumento più adatto a CAST anche rispetto a possibili integrazioni con il nostro sistema CRM e con il circuito televisivo interno. L'ufficio didattico ha quindi lavorato per la messa a punto di una prima programmazione di webinar e di tutorial (circa 280 erano già pronti) per gli allievi in corso, online da maggio, con l'obiettivo di mantenere in allineamento i contenuti precedentemente appresi in aula. Così come si sta lavorando per produrre strumenti di formazione per il pubblico professionale, sia in modalità di alternanza (webinar-presenza in aula) sia fruibili totalmente a distanza. Di sicuro, la grande rivoluzione riguarderà la didattica per gli allievi dei percorsi di Alta Formazione a partire da settembre per i quali si sta lavorando ad un modello di e-learning per tutti gli aspetti teorici".

Sul fronte dell'attività di consulenza e di formazione personalizzata della divisione CAST Impresa, a parte un primo periodo di incertezza iniziale, c'è stata una ripresa positiva delle collaborazioni in essere che si stanno svolgendo pret-

SCUOLE

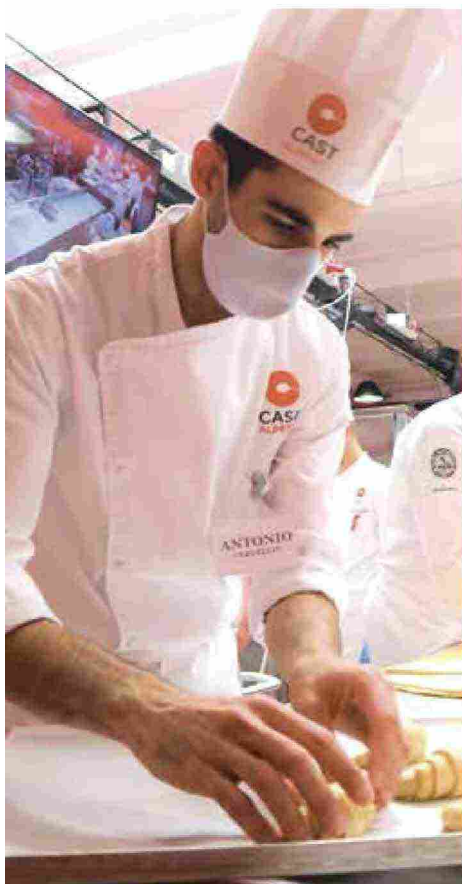
tamente in modalità a distanza da parte dei consulenti. Inoltre, proprio in previsione delle difficoltà di riorganizzazione legate al mondo professionale e della ristorazione, è stato messo a disposizione un servizio gratuito di "primo ascolto" one to one, che sta generando un buon numero di richieste per supporti di tipo consulenziale alle imprese delle attività del food. Per **CAST** Alimenti la formazione resta e resterà fondamentale nelle arti gastronomiche. Così come il mercato, anche la formazione professionale cambierà in funzione delle esigenze e degli accadimenti recenti. Tutto ciò che si è fatto fino adesso era già frutto di cambiamenti costanti a volte lenti, altre volte, come in questo mo-



Il direttore di **CAST** Alimenti

mento, con accelerazioni repentine. L'importante è essere duttili, saper cambiare velocemente per

adattarsi alle nuove necessità del mercato.



DALLA "TORRE GREEN" ALLA "MAIN KITCHEN CLASSROOM": LE NOVITÀ DI **CAST** ALIMENTI

Ci sono poi degli interessanti sviluppi strutturali e non solo didattici. Sono, infatti, in fase di completamento i lavori di ampliamento della sede di **CAST** Alimenti con la costruzione della "Torre Green", polo di servizi complementare e sinergico alla vecchia sede che ottimizza globalmente la ricettività e l'offerta formativa della scuola, mentre due nuovi grandi laboratori sono nati al posto del vecchio spazio ristorativo, ora ospitato nella Torre. Nel 2021 è prevista la realizzazione di uno spazio dedicato alla Cucina Centrale Didattica, una realtà unica in Italia, progettata per consentire all'allievo di cimentarsi con diverse tipologie di servizio ristorativo (fine dining, cucina espressa, per grandi numeri, per produzione esclusiva

di pasti per intolleranze, ecc.). La "Main Kitchen Classroom" sarà uno spazio con un lay-out innovativo e dotato delle più moderne ed evolute attrezzature e tecnologie di cucina presenti sul mercato, grazie alla partnership con le più importanti aziende del tech-food. Novità anche nella proposta didattica del corso di Alta Formazione per Cuoco che si allunga di un mese con la possibilità di aggiungere ulteriori quattro mesi di stage, (oltre ai quattro obbligatori attuali), in strutture ristorative convenzionate con **CAST** Alimenti. Il mese aggiuntivo sarà svolto dagli studenti nella "Main Kitchen Classroom" per affinarsi con maggiore consapevolezza, dopo l'esperienza fatta durante gli stage.