



Dopo la terza media

**FAI LA  
SCELTA  
GIUSTA!**

Anno Scolastico 2022/2023

RISTORAZIONE



E' arrivato il momento tanto atteso di decidere, assieme alle vostre famiglie, quale percorso seguire per i prossimi anni della vostra carriera scolastica. Mentre per alcuni di voi la scelta è stata già effettuata, per altri ancora la scelta a quale istituto affidarsi per il proseguimento degli studi rimane ancora del tutto ignota.



Non rimane altro quindi che impostare le coordinate del navigatore e partire con curiosità e determinazione verso la destinazione!

Il percorso formativo del CSF di Vigevano è indirizzato alla preparazione dello studente all'attività professionale di cuoco. Insieme a tutta la parte pratica, in cui si impara la tecnica, si cerca di favorire una formazione specifica, idonea a comprenderne il delicato ruolo dell'alimentazione e della

## Edizione Straordinaria



ristorazione nello sviluppo della civiltà e nel mondo contemporaneo.

L'evoluzione del ruolo dello chef nella storia ha subito, specie negli ultimi decenni, drastici sviluppi dove, da semplici "preparatori di pasti" dal volto anonimo, si è passati a delle vere e proprie star di successo, senza dimenticare i predecessori, quali la grande Ada Boni e il Maestro Gualtiero Marchesi arrivando ai protagonisti di oggi, quali i vari Cannavacciuolo, Barbieri, Ramsey e soci.

All'interno del quadro culturale sono riservate attenzioni anche alle scienze matematiche, fisiche e naturali, che consentono di cogliere le intersezioni fra i saperi e



di elaborare una visione critica della complessa realtà che ci circonda.

I metodi di insegnamento sono orientati alla personalizzazione dei livelli di apprendimento, pur mantenendo una certa omogeneità di obiettivi. All'interno delle classi si insiste sull'importanza dell'ascolto reciproco e dell'attenzione a quanto viene spiegato. Le regole, che in cucina sono fondamentali, rappresentano la base di un buon rapporto tra adulti e ragazzi e costituiscono le fondamenta su cui si cerca di costruire il futuro professionale dei giovani allievi.

Obiettivo fondamentale di tutto quello che viene proposto nella Scuola del CSF è il trasferimento della competenza chiave:

*"Chi più sa,  
sa di non sapere"*

(Socrate)



Nelle prossime pagine troverete le testimonianze di chi, in questi anni, ha vissuto nel mondo CSF di Vigevano. Studenti e formatori che porteranno la propria testimonianza a favore di tutti voi che vi state preparando a partire alla ricerca del posto giusto dove proseguire il vostro percorso di studio.

Vogliamo augurare a tutte le famiglie di poter trovare quel che cercate.

Noi ci siamo e vi aspettiamo!



# CSF Cooking News

Lombardia  
Centro  
Servizi  
Formazione

## La parola agli studenti

Abbiamo chiesto ai nostri studenti di rivolgere il loro pensiero a coloro che aspirano ad entrare a far parte della nostra famiglia. Questi sono solo alcuni dei concetti emersi durante il colloquio con le classi.



**Samuele 3A:** “Sono felice della scelta fatta dopo aver terminato gli studi di 3a media. Mi sono appassionato a questa professione dopo aver seguito in televisione programmi tipo “Masterchef”. Posso confermare di aver trovato in questa scuola gli ingredienti perfetti che mi possono aiutare a coronare il mio sogno.”

**Giulia 3A:** “Al termine della scuola media avevo scelto di iscrivermi ad un’altra scuola di Vigevano su suggerimento della mia famiglia e dei miei insegnanti. Dopo un anno in cui mi sentivo piuttosto a disagio, i miei genitori hanno capito che non era quella la mia strada e mi hanno permesso di passare al CSF. Oggi sono estremamente contenta di aver fatto questa scelta e consiglio a chiunque di fare la scelta giusta!”

**Karim 1A:** “Come altri miei compagni, anch’io arrivo da un



altro istituto secondario e concordo con il fatto che il modo di fare lezione cambia. Trovo che la metodologia sia più all’avanguardia rispetto a dove ero prima, la scuola profuma ancora di fresco, i banchi e le aule sono in ordine, non vi sono scritte ovunque. Un ambiente che aiuta noi studenti a studiare in armonia e a rispettare il luogo in cui ci troviamo a favore di quelli che in futuro ci seguiranno.”

**Riccardo 3A:** “Non ho mai avuto dubbi sulla mia scelta di passare al CSF dopo essermi iscritto ad un altro istituto precedentemente. Le lezioni, potendo fare un confronto, sono ben articolate e, grazie al numero ridotto di studenti per classe, ci permette di prestare attenzione alle spiegazioni dei Prof. Di sicuro mi sento maggiormente coinvolto nella lezione e partecipo con piacere alle di-



scussioni che nascono dove possiamo confrontarci con i nostri Prof.”

**Gabriele 3A:** “Consiglierei a tutti coloro che amano l’arte del cucinare di venire da noi. Abbiamo un’occasione più unica che rara di apprendere i segreti della cucina dal nostro Maestro, lo chef Aguzzi che ci sprona e ci insegna con la sua enorme passione, non risparmiandoci delle belle tirate di orecchio quando non facciamo



le cose per bene.”

**Alessandro 1A:** “Ho trovato l’ambiente ideale per stare con gli amici, il rapporto con gli insegnanti è giusto, dove quando bisogna lavorare, lo si fa con assoluto impegno, come si dice da queste parti, dove il motto “**Hard Work**” non è solo scritto sul quaderno di inglese, ma lo si percepisce in ogni lezione. La pulizia e l’ordine sono fattori che ti esortano ad avere rispetto per il posto in cui stiamo gettando le basi del nostro futuro. Ogni volta che vedo un pezzo di carta a terra, lo prendo e lo butto nel cestino, senza troppi problemi.”

**William 2B:** “Sono sicuro che riuscirò a raggiungere i miei obiettivi, grazie al mio impegno, ai consigli che i nostri professori ci danno ogni giorno, facendoci capire quanto sia importante apprendere per migliorarci.”



**Vittoria 1B:** “Sono appena arrivata e ho potuto subito notare che il ritmo delle lezioni è più lento, ma più approfondito. Gli insegnanti spiegano, poi capita che si possa ritornare su concetti che al primo colpo non avevamo ben capito. Questo ci permette di restare “agganciati” alla lezione senza quel senso di vuoto e di abbandono che avevo nella scuola frequentata in precedenza.”

**Thomas 1B:** “Posso contare sui miei compagni ogni volta che mi trovo in difficoltà con qualche lezione. Con alcuni ho creato un buon feeling e ci aiutiamo a vicenda nelle materie in cui ci sentiamo più in difficoltà. Sono felice di questa mia scelta e lo è anche la mia famiglia.”



**Anna 2B:** “Parlando con altri amici che frequentano altri istituti di Vigevano e di Mortara, posso dire che siamo fortunati ad avere insegnanti che ci chiamano per nome, che ci fanno sentire che per loro siamo importanti. E' uno dei tanti aspetti positivi di questa scuola, che ci aiuterà a realizzare il nostro sogno nel cassetto. Abbiamo la possibilità di esprimere i nostri pensieri, che a volte non coincidono con il pensiero dei prof, ma sappiamo che verremo ascoltati e, come in altre occasioni, ci forniranno le spiegazioni ai nostri quesiti.”



## La parola ai Prof

“Sicuramente la nostra cucina, fiore all’occhiello della tecnologia applicata in cucina, le attrezzature sono all’avanguardia, con possibilità di provare le nuove tecniche di cottura.

- Siamo talmente attenti alla preparazione professionale dei ragazzi che, ogni ora passata in cucina prevede, oltre alla mia presenza, anche quella di Raffaele, nostro Tutor. Due adulti completamente dedicati alle lezioni in cucina con i ragazzi.

- Il percorso formativo offre 6 ore settimanali di cucina, inoltre dal secondo anno di scuola sono predisposte 400 ore di stage formativo in strutture ristorative



parte importante della nostra scuola.”

**Prof. D. Aguzzi**

“Il CSF è una scuola ben lontana dalla comune idea di scuola professionale tradizionale.

Al CSF il costante impegno per ottenere una crescita professiona-

le si mescola alla ricerca di obiettivi da raggiungere e di motivazioni che portano alla crescita personale dei ragazzi. Questo è il compito centrale di docenti ed educatori che accompagnano gli alunni nella conquista di un posto nel mondo. Al CSF anche i muri parlano con frasi di positività e incoraggiamento....e la cucina aspetta di ospitare grandi chef di domani!”



**Prof. C. Gasparre**

“Perché abbiamo ben chiara una cosa, che riuscire non significa essere perfetti, che i nostri limiti sono una base di lancio e non un freno, che quello che conta è la voglia di farcela, di diventare persone in gamba



dentro e per questo capaci “fuori”... Perché crediamo in voi ragazzi, abbiamo a cuore i vostri sogni, anche quelli che non osate fare, perché più camminiamo accanto a voi più ci accorgiamo che avete solo bisogno di avere vicino qualcuno che vi incoraggi a credere in voi stessi e nei vostri desideri. E poi perché la scuola è bella, perché la scuola è vita, perché la vita, soprattutto la vita, è scuola...e in questo vostro pezzo di vita noi ci siamo, cresciamo insieme, non vi lasciamo soli.”

**Prof. D. Masala**



## Perché scegliere il CSF?

Dopo la terza media

# FAI LA SCELTA GIUSTA!

Anno Scolastico 2022/2023



RISTORAZIONE

Perché se sei una ragazza o una ragazzo che ama cucinare, qui imparerai a farlo bene!

Perché è una scuola diversa dalle altre. E' una scuola bella. La bellezza degli ambienti, della cucina, delle divise, di tutto, è un valore che portiamo con fierezza.

Vogliamo che voi ragazzi vi abituiate alla bellezza. Si deve vedere nei vostri piatti

Perché gli Insegnanti sono veramente preparati e appassionati.

Perché passerai molte ore in cucina e, se dimostrerai di meritartelo, verrai chiamato a fare esperienze di veri servizi di catering.

- Perché in cucina abbiamo lo Chef, serio e attento, con un curriculum quarantennale con esperienze in tutti i settori alimentari.

Perché ormai la nostra scuola ha costruito belle collaborazioni con molti ristoranti di Vigevano e del territorio, dove fare esperienza.

Perché stiamo per iniziare a progettare esperienze all'estero e scambi con studenti stranieri.

Perché puoi far parte di una realtà che sta crescendo e crescendo ... le novità sono moltissime!

Perché per noi hai un nome, non sei "quello" o "quella". Impareremo a conoscerci e, a partire dal rispetto dei diversi ruoli, cresceremo insieme.



Perché se vuoi una scuola in cui stare bene, diventare grande e costruire il tuo futuro lavorativo, scegli il CSF.

## FAI LA SCELTA GIUSTA!

Il Direttore

Edoardo Carnevale Schianca

## #wearecsf



Perché è una Scuola di Cucina AUTENTICA, dove la Teoria e la Pratica sono inseparabili.

Al CSF l'importanza dell'imparare facendo è alla base della Formazione: le postazioni individuali di lavoro, la propria attrezzatura, il rapportarsi con pentole e coltelli, l'imparare a gestire la propria manualità, il confronto diretto con chef professionisti. Tutto concorre alla vostra formazione.

Gli esperti del settore che incontrerete sono tanti, a partire dallo Chef che insegna nelle ore di Laboratorio, ma anche tutti gli altri, che incontrerete durante gli stage presso i ristoranti della città.

Professionisti sono anche i Formatori

Docenti che troverete in classe: sono professionisti della forma-

zione. Il loro compito è quello di appassionarvi alle materie che insegnano. Tutto serve! L'attenzione durante una lezione in classe aiuta a costruire la vostra capacità di ragionamento e di attenzione. Requisiti fondamentali anche per cucinare.

Questi sono alcuni tra gli aspetti non così scontati per una Scuola di Cucina!

La cucina non è una cosa semplice; non troverete mai in giro un cuoco alle prime armi con un proprio ristorante ed osannato dai clienti. La Cucina non è improvvisazione.



Sulla base della mia esperienza pluriennale di coordinamento di una Scuola di Cucina, posso affermare che Il CSF forma CUOCHI esperti, consapevoli della propria professione e con la giusta preparazione per affrontare il mondo del lavoro.



Coordinatrice  
Viviana Pozzoli



## #weare CSF