

Ci presentiamo

L'istituto alberghiero Artusi è un istituto privato, paritario, che si è sempre distinto per l'elevata qualità offerta, puntando costantemente all'eccellenza nel formare i professionisti di domani.

Il nostro è l'unico Istituto Alberghiero paritario in Piemonte, situato a Casale Monferrato: sorto nel 1976, legalmente riconosciuto dal 1985, paritario dal 2002, dalla sua nascita ad oggi ha diplomato ed inserito nel mondo del lavoro oltre 2000 allievi tra i quali figurano numerose storie di eccellenza.

Istituto Professionale Dei Servizi Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

LEGALMENTE RICONOSCIUTO - PARITARIO

Corso Valentino, 95 - 15033 CASALE M.TO (AL) Tel. 014273722 - Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Offerta formativa

Il biennio, comune a tutti gli allievi, è caratterizzato dalla sperimentazione pratica di entrambe le articolazioni disponibili (Enogastronomia e Sala/Vendita) e, insieme alla formazione di base, punta a fornire all'allievo tutti gli strumenti che gli permettano di fare una scelta consapevole per il triennio di specializzazione.

Lungo tutto il quinquennio, alle materie comuni che caratterizzano tutti gli indirizzi della scuola secondaria di secondo grado, vengono affiancate:

- Materie specifiche del nostro indirizzo quali scienze e cultura alimentare, diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, cucina, sala vendita e bar, ricevimento;
- Inglese e Francese con un programma specificamente sviluppato per il settore enogastronomico.

La scelta del nostro Istituto è quella di svolgere le ore settimanali su 5 giorni, dal lunedì al venerdì con due rientri pomeridiani.



Le materie Tecnico Pratiche

Nell'articolazione «**Enogastronomia**», gli studenti sviluppano abilità che permettono loro di **produrre, valorizzare e presentare piatti** legati al territorio di provenienza, alla tipicità nazionale e a quella internazionale, ponendo sempre massima attenzione alle nuove **tendenze enogastronomiche**.

Nell'articolazione «**Servizi di sala e di vendita**», gli studenti sviluppano abilità che permettono loro di **organizzare, erogare e gestire servizi enogastronomici**, ponendo sempre massima attenzione alla tendenza dei mercati e alle esigenze della potenziale clientela.







I reparti di lavorazione

L'Istituto dispone di tre diversi laboratori all'avanguardia: una cucina didattica, un laboratorio bar ed una ristorante didattica. tutte laboratori, dotati di le attrezzature necessarie per elevarsi a scuola di eccellenza. complessivamente formano ristorante didattico in cui si alternano le varie classi, simulando a tutti gli effetti il funzionamento ristorante reale.

I docenti che guidano le attività pratiche del ristorante didattico sono professionisti del settore gastronomico, con alle spalle anni di esperienza sul campo, anche in contesti prestigiosi, capaci di trasferire agli alunni non soltanto gli aspetti teorici e tecnici necessari per lo svolgimento di queste professioni, ma passione anche la che contraddistingue e la professionalità necessari per emergere ed eccellere nel mondo del lavoro.

Si punta a creare un clima sereno e costruttivo in cui si studia e si lavora, si impara e si cresce, creando in 5 anni professionisti seri e preparati, pronti per inserirsi nel migliore dei modi nel mondo del lavoro.

Contenuti nei 5 anni

I nostri ragazzi, nel nostro percorso quinquennale vanno ad acquisire le tecniche sia di base che specializzanti per diventare dei veri professionisti del settore.

Il percorso didattico parte con un biennio sperimentale durante il quale i ragazzi hanno la possibilità di provare tutte le materie tecnico-pratiche che caratterizzano l'indirizzo con l'obiettivo di completare il secondo anno e fare una scelta consapevole dell'indirizzo con cui proseguire i tre anni successivi.

✓ I ragazzi acquisiscono nel primo anno di scuola tutte le tecniche di base, sia a livello teorico che a livello tecnicopratico, alternando lezioni di cucina e di sala ed utilizzando in entrambi i casi una tecnica monotematica: ovvero lezioni incentrate esclusivamente su un'unica tecnica di lavorazione che permette loro di acquisire abilità e dimestichezza con i reparti lavorazione senza doversi preoccupare di allestire e gestire un servizio ristorativo completo.



✓ Al secondo anno, avendo acquisito le tecniche base, i ragazzi possono cominciare a mettere in scena un menu completo andando a simulare un vero e proprio servizio ristorativo, seppur in forma semplificata.



Dal terzo anno la formazione professionale si concentra solo sull'indirizzo che ciascun allievo ha scelto andando a specializzarsi su aspetti del servizio sempre più complessi: per quanto riguarda la cucina si vanno a toccare menu regionali, nazionali ed internazionali; per quanto riguarda la sala si perfeziona la parte bar (dalla caffetteria classica, al mondo del cocktail) e si introducono tecniche di servizio e allestimento della sala.

✓ Al quarto e quinto anno l'intento è quello di responsabilizzare l'allievo in uscita e creare un profilo che sia sempre più conforme a quella che è la richiesta nel settore. Rendere quindi l'alunno indipendente a svolgere mansioni manageriali di gestione della brigata, introducendo anche gli aspetti relativi ai costi del servizio e responsabilizzando i ragazzi anche nell'acquisto delle derrate alimentari attraverso la scuola e le indicazioni del docente (stagionalità, provenienze specifiche, chilometro zero, ecc.). In questo contesto si attribuisce a ciascun ragazzo un ruolo ed una responsabilità specifica all'interno di ciascun servizio, puntando sempre più ad ottenere servizi di livello professionale corrispondente a quelli che vengono normalmente svolti all'interno delle grandi strutture alberghiere 4 o 5 stelle. Al quinto anno in modo particolare, gli allievi vengono anche stimolati alla creatività all'interno di progetti specifici creando menu, abbinamenti enogastronomici e allestimenti, sulla base di indicazioni del docente che indirizzino l'obiettivo finale, lasciando agli allievi maggiore autonomia. Gli allievi inoltre sviluppano anche aspetti di marketing e di vendita, con l'obiettivo di diventare capaci di avviare attività autonome e saperle sviluppare e gestire.



Autonomia scolastica

Dall'anno 2000, tutte le scuole, pur facendo parte del sistema nazionale scolastico, hanno la possibilità di costruire una propria autonomia organizzativa, didattica ed amministrativa. Ciò si traduce in una personalizzazione del Piano dell'Offerta Formativa (PTOF) che ha valenza triennale e, nel nostro caso specifico, abbiamo deciso di utilizzare la quota del 20% dell'autonomia scolastica per personalizzare il quadro orario: pur mantenendo presenti tutte le materie previste dal piano di indirizzo didattico, abbiamo scelto di potenziare le attività tecnico-pratiche aumentando il numero di ore settimanali, togliendo al contempo un'ora di Diritto e Tecniche Amministrative nel triennio conclusivo ed un'ora di italiano in tutti e cinque gli anni.

MATERIE DI AREA COMUNE	BIENNIO		TRIENNIO		
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Lingua straniera: Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	3	3	3	3	3
Educazione Civica	1	1	_1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
MATERIE AREA DI INDIRIZZO					
Seconda lingua straniera: Francese	2	2	3	3	3
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Cucina	3	3			
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Sala e Vendita	3	3			
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Accoglienza Turistica	1	1			
Scienze integrate: Scienze della Terra	2				
Scienze integrate: Biologia		2			
Geografia Economica	1	1			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	1			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			3	3	3
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Cucina			7	6	6
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Sala e Vendita				2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			3	3	3
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Cucina				2	2
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Sala e Vendita			7	6	6

I nostri professionisti

Una parte molto importante del nostro successo è dovuta ad un team di professionisti del settore eno-gastronomico che ha scelto di trasmettere la propria esperienza e la propria passione ai giovani professionisti del domani.

Ve li presentiamo:



Luca Cullati Docente di cucina

Dopo il diploma Alberghiero conseguito nel 1990 ha la fortuna ed il merito di inserirsi molto giovane nel giro degli alberghi a cinque stelle: lavora così in numerose strutture di prestigio, tra le quali figurano il Cipriani di Venezia, Il Miramonti di Cortina d'Ampezzo, il Royal di SanRemo, il Royal di Courmayeur, il Grand Hotel Terme di Sirmione, il Park Lane Hilton di Londra ed Il Grand Hotel et de Milan di Salsomaggiore.

Dopo un'esperienza come executive Chef in Turchia, approda negli Stati Uniti dove viene incluso nel giro dei Great Chef of Long Island -NY-guadagnando un "Extraordinary" per Enoteca il Castello, miglior Ristorante ratificato nel 2001 e un inserimento nella "Hall of fame" dei migliori ristoranti di Long Island.

Dal 2014, rientrato in Italia, decide di dedicarsi all'insegnamento per trasmettere la sua esperienza e la sua passione ai giovani che desiderano inserirsi nel mondo eno-gastronomico e lo fa attraverso l'inserimento stabile come docente di cucina dell'Istituto Alberghiero Artusi.

Paolo Pozzuolo

Docente di cucina, responsabile placement office e stage

Inserito nel ristorante di famiglia, si avvicina al mondo culinario lavorando insieme a Chef della zona dove impara le principali tecniche di base e approda all'età di 14 anni all'IPSSAR G. Pastore di Varallo Sesia, diplomandosi nel 2001 come Tecnico dei Servizi Ristorativi.

Molteplici le esperienze stagionali in strutture alberghiere in Italia, anche durante il periodo di studi, tra le quali l'Hotel Bellevue di Cogne, il Park Hotel Napoleone di Portoferraio, l'Hotel Principi di Piemonte al Sestriere, l'Hotel Cernia di Capo St. Andrea a Marciana (Isola d'Elba).

Viene successivamente inserito nell'organico di un'azienda di distribuzione Beverage per l'inaugurazione di un ristorante di cucina tipica Bavarese a Verbania, come Responsabile e Chef di cucina. Assunto poi presso un'azienda di Catering continua la crescita professionale nella banchettistica da cerimonia e aziendale; nel 2004 viene contattato per promuovere l'apertura di un nuovo ristorante nella zona turistica della Valsesia, dove svolge la Mansione di Chef e responsabile approvvigionamento merci.



Nel 2006 arriva la chiamata per l'insegnamento nella scuola secondaria, per il settore Cucina; prosegue per questa strada fino ad ottenere l'abilitazione all'Insegnamento e l'inserimento definitivo nell'organico dell'istituto Artusi. Gli anni di lavoro nella scuola e le esperienze sul campo eno-gastronomico, il conseguimento della qualifica di assaggiatore di vino presso L'ONAV, fanno progredire il Prof. Pozzuolo che tutt'oggi insegna con passione e dedizione verso ragazzi che vogliono crescere in un settore, come quello della ristorazione, in continua espansione.

Istituto Professionale Dei Servizi Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Lorenzo Biamco Docente di sala

Lorenzo Bianco nasce a Chivasso nel Maggio del 1985.

Si diploma nel 2004 presso l'Istituto Alberghiero "G. Pastore" di Varallo Sesia, specializzazione Sala e Bar, e successivamente consegue la laurea in "Controllo Qualità curriculum dietetico alimentare" presso l'Università di Farmacia "A.Avogadro" di Novara nel 2009.

Sin dal 2002, ancora studente, lavora come cameriere di sala e come coordinatore del servizio di sala in numerosi Hotel, ristoranti e resort, sia in Italia che all'estero, passando – tra gli altri – anche dall'Hotel Baglioni di Londra ed il "Dorchester Hotel" di Marble Ach, sempre a Londra.

L'attività lavorativa, comunque, viene sempre affiancata ad una attività di ricerca e di crescita professionale costante e in quest'ottica si possono citare:



- I lavori di ricerca sui "Disturbi psichici dovuti a malassorbimento di nutrienti in persone affetti da Anoressia e Bulimia in età adolescienziale" e sulle "Materie prime a basso o nullo contenuto di glutine per la produzione di birra per celiaci" tra il 2007 ed il 2009 all'università di Novara;
- Il corso di "Event Planner" presso il Centro Studi Techno nel 2013;
- Il corso "Consulente e Formatore dei piani HACCP" presso l'Università Torvergata di Roma nel 2016;
- Il corso "Marketing e strategie di mercato" presso la Manager s.r.l. di Torino nel 2017.

Completano il profilo i numerosi eventi che lo vedono protagonista come organizzatore di cerimonie, feste ed eventi promozionali in genere, tra il 2014 ed il 2016.

Nel 2018 entra nel corpo docenti dell'Istituto Artusi per una sostituzione di maternità. Nell'anno scolastico 2019/20 è insegnante di sala presso l'Istituto Ubertini di Torino, prima di tornare all'Istituto Artusi in pianta stabile da quest'anno come insegnante di sala per le classi terze, quarte e quinte.



Valentina Cominelli Docente di sala

Valentina Cominelli nasce a Borgo Sesia nel 1994.

Si diploma nel 2013 presso l'Istituto Alberghiero "G. Pastore" di Varallo Sesia, specializzazione Sala e Bar, ma già dal 2011, ancora studentessa, e fino agli inizi del 2020 ha sempre lavorato come commis di Sala e successivamente come chef de rang fino a ricoprire ruoli di responsabilità.

Tra gli incarichi più prestigiosi la stagione 2015/16 come Chef de rang presso il **Mirtillo Rosso Family Hotel** di Riva Valdobbia (VC) e le numerose stagioni presso l'Hotel Cristallo di **Alagna Valsesia** (VC):

- commis di Sala nel 2013/14;
- chef de rang nel 2014/15
- chef de rang e responsabile colazioni dal 2016 al 2018;

Dal 2018 al 2020 ha poi lavorato nelle sale dell'Agriturismo Resort Poggio Piglia di **Macciano** di Chiusi (SI) e dell'Osteria **Ori Pari** di Boca (NO).

Completano il suo curriculum un corso da Sommellier AIS seguito con successo nel 2018.

Segnalata all'Istituto Artusi come una professionista precisa e scrupolosa, attenta anche nella formazione e nella crescita dei colleghi più giovani e degli stagisti a lei affidati, inizia nel 2020 la carriera didattica con le classi 1^A e 2^A del nostro Istituto Alberghiero.

Istituto Professionale Dei Servizi Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

LEGALMENTE RICONOSCIUTO - PARITARIO

Corso Valentino, 95 - 15033 CASALE M.TO (AL) Tel. 014273722 - Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Interventi degli esperti

Nel contesto tecnico-pratico abbiamo scelto di introdurre interventi di esperti professionisti del settore.

L'esperto viene concepito e utilizzato come mediatore didattico, ovvero una persona esterna al contesto classe e differente dal docente che, riportando la propria esperienza professionale, diventa spesso particolarmente efficace sia per l'acquisizione di nuove tecniche, sia come stimolo ad esperienze differenti.



L'esperto è quindi, ad esempio, un food & beverage manager, un sommellier, un maitre, un maitre chocolatier, un panificatore ... il cui intervento inizia in termini verbali raccontando la propria esperienza, successivamente arricchita da quella che è la tecnica specifica a livello pratico, come la manipolazione del cioccolato, piuttosto che la creazione del gelato con l'azoto, piuttosto che la panificazione e le arti bianche in generale.

Nella foto sopra riportata l'intervento dello chef Luciano Alberti – 1 stella michelin con il suo ristorante "Osteria del Borgo" di Borgosesia (VC) – che nel Novembre 2016 ha affiancato il professor Cullati in una lezione pratica con la classe seconda.

L'Artusi va al mare, stages, Catering e concorsi

La nostra formazione professionale non si limita ai soli reparti di lavorazione, quindi ad un contesto interno alla scuola, ma viene arricchita in modo decisivo con quello che avviene all'esterno dell'istituto.

L'esperienza pratica in contesti esterni di ciascun alunno avviene inizialmente con i propri docenti, quindi in modo ovattato e protetto, e successivamente in maniera autonoma quando l'alunno sarà sufficientemente pronto. Per questi motivi l'Istituto ha avviato da qualche anno il progetto "l'Artusi va al mare" dedicato prevalentemente agli studenti del primo, del secondo e del terzo anno, che si affianca agli stage istituzionali del triennio di specializzazione ed ai servizi di Catering & Banqueting che si svolgono durante l'anno e aperti a tutti gli allievi.

 L'artusi va al mare – Dal 2016 l'Istituto Alberghiero Artusi ha avviato un progetto innovativo, unico nel suo genere sull'intero territorio nazionale.

A rotazione, in base alla disponibilità di ciascuno, gli allievi hanno l'occasione di trascorrere periodi di stage presso la struttura alberghiera, per sperimentare sul campo ciò che imparano a scuola quotidianamente,



accompagnati dai medesimi professionisti che sono anche docenti dell'Istituto.

Tutto il servizio ristorativo è curato e gestito dall'Istituto con i propri docenti e allievi che si alternano durante l'intero anno con brigate di cucina e di sala in terra ligure. Un progetto unico ed innovativo che permette all'Istituto alberghiero Artusi di sviluppare e accrescere con una gestione diretta di una struttura alberghiera, la professionalità dei propri allievi. Ed è soprattutto grazie a questa esperienza che ciascun allievo al termine del secondo anno con piena consapevolezza compie la scelta dell'indirizzo di enogastronomia o di sala e vendita, iniziando il triennio di specializzazione con una base molto solida sia di competenze che di abilità acquisite sul campo.

• **Stages** – Dal terzo anno gli allievi svolgono poi quelli che definiamo come "stages istituzionali": quattro settimane durante il terzo anno, dieci settimane durante il quarto anno (quattro invernali e sei estive) ed altre quattro settimane durante il quinto anno.

Ciascuno stage si svolge presso strutture alberghiere o ristorative di eccellenza, accuratamente valutate e selezionate, con le quali l'Istituto Artusi ha avviato proficue collaborazioni. Alcuni esempi: il Camp Zero Active & Luxury Resort**** di Champoluc (AO); il Grand Hotel Courmayeur Mont Blanc**** di Courmayeur (AO); il ristorante stellato Piazza Duomo di Alba (CN); il Grand Hotel Royal e Golf**** di Courmayeur (AO); il Villa Ducale**** di Parma; il Grand Hotel



Mediterraneo**** di Firenze; l'hotel Cristallo**** di Sestriere; il Meditur Hotel Pisa**** di Migliarino Pisano (PI); il Grand Hotel San Marino**** di Città di San Marino; l' Hotel NH Torino Lingotto Congress**** di Torino; il Grand Hotel in Portocervo**** di Portocervo (OT); il Club Hotel Cormorano**** di Baja Sardinia (OT); l'SGH Hotel Catullo**** di Verona.

• Catering & Banqueting – Rientrano in questo contesto anche le attività di Catering & Banqueting, ovvero momenti in cui il docente insieme ad un gruppo eterogeneo di allievi va a mettere in scena un vero e proprio servizio per una clientela reale: si tratta di servizi che si svolgono in ambiti e contesti molto diversi tra loro, dando ai ragazzi la possibilità di mettersi in



gioco e sperimentare le complessità specifiche di ciascuna tipologia di servizio, dal rinfresco di una cerimonia (battesimo, matrimonio, ecc.), a quello di un evento commerciale, a quello di eventi pubblici, sino agli eventi di piazza. Ciascuno con caratteristiche, tipologia di pubblico ed esigenze specifiche molto diverse tra loro. È inoltre spesso anche un momento di unione con gli altri ragazzi dell'istituto, un'occasione per lavorare insieme a compagni di scuola delle classi più grandi e di apprendere anche attraverso il confronto e la collaborazione con loro.

• **Concorsi** – La partecipazione a concorsi è ritenuta molto importante perché creano numerosi stimoli costruttivi attraverso il confronto con altre realtà scolastiche. Sono momenti in cui i ragazzi possono arricchire le loro conoscenze perché si vanno a formare

ulteriormente su qualcosa di specifico in funzione del progetto che si presenta e perché hanno anche l'occasione di apprendere attraverso il confronto con esperti e giudici del concorso. Hanno nello stesso tempo la possibilità, attraverso lo scontro-incontro, di confrontarsi con altre realtà e prendere coscienza di quello che è il loro livello formativo. Non sono rari i casi in cui, in seguito alla partecipazione ad un concorso, alcuni nostri allievi abbiano poi scelto di specializzarsi in una tecnica specifica nella quale si sono cimentati, indirizzando successivamente la propria formazione post diploma e la propria carriera. L'Istituto Alberghiero Artusi ha in questi anni ottenuto numerosi riconoscimenti molto importanti attraverso la partecipazione ai concorsi. Di seguito citiamo i più importanti:

- ✓ Primi classificati al concorso "Giovani Chef Piemonte" del 2013 con Sara Giannone;
- ✓ Primi classificati ad entrambe le edizioni cui abbiamo partecipato del concorso "ALMA

 Il talento del Taleggio", 2015 (con Lorenzo Damosso e Marco Baretta) e 2017 (con Alessandro Scarsi e Giulia Mairo);
- ✓ Primo posto nella prova di merceologia al Campionato Italiano Barman del 2017 con Alessandro Scarsi
- ✓ Tre trofei al Campionato Italiano Barman del 2018:
 - o Secondi nella classifica generale del Campionato con Davide Testagrossa;
 - Terzi nella categoria "Premio Maro Loiacono" con la creazione di un long drink inedito presentato da Davide Testagrossa e Luca Turrisi;
 - o Primi nel "Premio Miglior Tecnica Individuale" con Luca Turrisi.





Sbocchi professionali

Da qualche anno la Fondazione Agnelli di Torino, attraverso un progetto denominato **Eduscopio**, incrocia i dati del Ministero dell'Istruzione e del Ministero del Lavoro per stilare una classifica annuale degli istituti scolastici che danno più possibilità ai propri allievi diplomati per i loro percorsi post diploma.

Negli ultimi 6 anni l'Istituto Artusi è sempre risultato il più efficace della provincia di Alessandria relativamente agli indici di inserimento nel mondo del lavoro.

I dati di questi anni dicono che gli allievi diplomati all'Istituto Alberghiero Artusi hanno trovato un lavoro stabile entro sei mesi dal diploma. Ma dicono soprattutto che oltre il 76% dei diplomati occupati lavora nel settore enogastronomico.



Ma quali sbocchi professionali può avere un diplomato all'Istituto Alberghiero? Relativamente all'indirizzo enogastronomia, i nostri diplomati potranno fare i cuochi, i pasticcieri, inserirsi con vari ruoli (commis, chef de partie, sous-chef) nelle brigate di tutte le cucine di alberghi o ristoranti, in strutture di prestigio. I diplomati di sala e vendita, invece, potranno inserirsi come commis de rang, demi-chef de rang, chef de rang, addetto al servizio

vini e addetto servizio bancone e bar (caffetteria e cocktail) nelle brigate di tutte le strutture più prestigiose. In entrambi i casi, con le competenze acquisite durante il percorso di studi, i nostri diplomati possono avviare attività autonome nel settore eno-gastronomico.

Dal 2004 l'Istituto si è dotato di un **Placement Office**: un servizio di orientamento e formazione professionale rivolto esclusivamente agli studenti del nostro Istituto, che li accompagna sia nel percorso di Alternanza Scuola Lavoro durante gli studi, sia per favorire il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Esperienze stellate

In questi anni il nostro Istituto ha creato opportunità per partecipare ad eventi e manifestazioni in cui i nostri allievi hanno affiancato chef stellati. Alcuni esempi sono le numerose esperienze fatte durante l'EXPO 2015 al fianco di chef come **Carlo Cracco**, **Antonino Cannavacciuolo** ed **Enrico Crippa**.

Numerose anche le esperienze di una o due settimane che i ragazzi del quarto e quinto anno, a rotazione, hanno fatto nelle cucine e nelle sale di **Identità Golose**, il primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore ideato e realizzato sin dal 2005 da Paolo Marchi. Hanno così fatto l'esperienza di lavorare in servizi ristorativi di altissimo livello, condotti e coordinati da chef quotati come **Carlo Cracco**, **Massimo Bottura**, **Massimiliano Alajmo**, **Davide Scabin**, **Nadia Santini**, **Heinz Beck** e tanti altri chef stellati nazionali ed internazionali.



Anche grazie a queste esperienze alcuni nostri allievi hanno trovato occupazioni lavorative di prestigio subito dopo il diploma: due ex allievi diplomati nel 2015 tuttora lavorano nel ristorante *Piazza Duomo* di Alba (CN), 3 stelle Michelin, con lo chef Enrico Crippa; un'altra ex allieva, diplomata nel 2015 ha lavorato nel ristorante *Da Vittorio* di Brusaporto (BG), con gli chef Enrico e Roberto Cerea; un ex allievo diplomato due anni fa, adesso lavora presso l'*Osteria Arborina* di La Morra (CN), con lo chef Andrea Ribaldone; un altro allievo diplomato nel 2018 adesso lavora nella sala del bistrot di Antonino Cannavacciuolo. Ma in generale sono tantissime le storie di successo che i nostri ex allievi spesso ci fanno conoscere, con carriere luminose che si sviluppano in strutture di prestigio, in Italia e nel mondo.

Il convitto

Dal 2014 l'Artusi ha attivato un servizio di convitto che ospita gli alunni che ne hanno necessità perché residenti in città distanti dalla sede dell'istituto. Oggi ospita 30 alunni distribuiti in camere doppie o triple, gestiti da tre tutor appositamente selezionati.

I ragazzi risiedono in convitto dalla domenica sera al venerdì pomeriggio: a loro **vengono garantiti pranzo, cena** ed un tutoraggio didattico con momenti di studio.



