

PROJECT WORK-

Save the Kitchen

L' AZIENDA
CAPOFILA

Osteria della Pista s.r.l.

L'ISTITUTO

Istituto Professionale De Filippi di Varese

ORE IN
AZIENDA

44h

PARTECIPANTI

5 alunni

MANUFATTO

Due ricette sostenibili per un nuovo modo di concepire il food

IL PROGETTO

Gli studenti hanno ideato due nuove ricette per la realizzazione di un piatto sfizioso e di un fresco cocktail grazie al supporto dei loro insegnanti e dei tutor dell'impresa ospitante. Le ricette traggono ispirazione dalle tradizioni del nostro territorio e sono improntate alla sostenibilità nelle fasi di preparazione.

Grazie a questa occasione formativa, i ragazzi hanno potuto potenziare le competenze professionali e le competenze trasversali di *team working* e *problem solving*. L'affinamento delle capacità professionali ha riguardato la creazione di una nuova specialità e di una bevanda dissetante, le tecniche di impiattamento e di servizio ai tavoli.



CAMERA DI COMMERCIO
VARESE
Futuro Impresa Territorio