

Esami di qualifica per gli alunni dell'Ipsar Montessori

di Gabriella Bellini

• Somma Vesuviana



SOMMA VESUVIANA - Fantasia dello chef, paccheri con pesce spada e melanzane, calamari ripieni e tortino di patate, tagliata di frutta di stagione, profiteroles a limone. Un meno di tutto rispetto quello preparato dagli studenti del terzo anno dell'Ipsar paritario Montessori che ieri hanno sostenuto, nel corso di un'esercitazione pratica, gli esami di qualifica per il settore Cucina e sala Bar. I ragazzi hanno saputo svolgere al meglio il loro compito, guidati dagli insegnanti, e il risultato del loro lavoro è stato proposto ad una commissione formata da docenti, personalità del mondo della cultura e giornalisti ieri nella sala cerimonie dell'Istituto di via Marigliano a Somma Vesuviana. Ai componenti della commissione è stata consegnata una scheda di "gradimento", per ogni piatto era necessario valutare la tecnica, la creatività e le emozioni che la portata stessa era stata capace di suscitare, si poteva votare con numeri che andavano dall'1 al 5, passando dal "non gradito", "all'accettabile", al "gradevole", all'"originale" e al "geniale". La media ottenuta dagli studenti è stata alta, premiato più degli altri il secondo piatto. I complimenti della giuria sono andati soprattutto ai dirigenti della scuola e ai docenti che preparano al meglio i loro studenti facendo sì che ogni anno i ragazzi siano in grado di svolgere il loro compito e di realizzare prodotti sempre di maggiore qualità.