

**Studiare l'impresa, l'impresa di studiare**  
L'iniziativa promossa dall'Unione Industriali

Esperti e manager dell'Ep incontrano gli studenti dell'istituto alberghiero «Duca di Buonvicino»

# Giovani e dinamici per un settore moderno

## Scuola e lavoro

Beatrice Ruocco

«Il curriculum non basta, ciò che determina l'assunzione in un'azienda di ristorazione collettiva è la valutazione della "prova d'arte". Così esordisce Giuseppe Esposito, direttore commerciale della Ep spa nell'incontro con gli studenti dell'istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera «Duca di Buonvicino».

L'imprenditore, affiancato da Bruno Bisogni dell'Unione Industriali, spiega ai ragazzi quali sono gli aspetti fondamentali che devono approfondire e le esperienze più efficaci per inserirsi un domani nel mondo del lavoro: «Non occorrono lauree o titoli specifici ma volontà, passione e bravura che si acquisisce con attività manuali ed esercitazioni continue nel settore della ristorazione. In pratica oltre al curriculum e al colloquio, che servono solo per capire le esperienze dei giovani, noi li valutiamo sul campo, con una "prova d'arte" che consiste nella preparazione di un piatto o una pietanza scelta dal giovane aspirante».

Esposito sottolinea che scuola, università, lavoro, sono sempre state tre realtà molto distanti tra loro e quindi è fondamentale che, rispetto a questo mancato raccordo tra le tre realtà, i ragazzi si esercitino con esperienze manuali dirette ad elaborare pietanze lavorando in ristoranti, pub in modo da poter acquisire quel minimo di conoscenze dei prodotti e quella professionalità che possa aprire loro le porte del mondo produttivo. Marta Clemente chiede: «Occorre andare all'estero per cercare lavoro?».

**Il consiglio**  
Decisiva la prova d'arte per trovare spazio nell'azienda alimentare

L'imprenditore chiarisce che il settore della ristorazione collettiva in Italia è difficile perché risente della crisi ma il lavoro c'è quello che spesso manca è la professionalità. Giuseppe De Lutiis e Francesco Esposito chiedono se per salvare un'azienda dalla crisi occorrono specifiche strategie. «I pagamenti alla società vengono sempre effettuati in ritardo», spiega Giuseppe Esposito, quindi occorre comunque tutelarsi ed attuare anche risparmi ma soprattutto investi-



**Gli studenti** Nella prima fila in alto: Marta Clemente, Federica Cipullo, Pasquale Funghini; in seconda fila: Andrea Tuccillo, Maria Vassallo, Giuseppina Sorianiello; al centro Claudio Puglia. Il confronto con Giuseppe Esposito dell'Ep REUTERS/STEFANO DI LAURENZA



re nelle nuove tecnologie che poi ci rendono competitive sul piano nazionale ed internazionale».

Filippo Duca Marrone, Federica Cipullo e Simone Fusco chiedono notizie sull'azienda, sui cicli produttivi, sulla distribuzione delle pietanze. «I servizi di ristorazione ospedaliera, scolastica, universitaria ed aziendale offerti dalla Ep sull'intero territorio nazionale esprimono tutta la tradizione, la genuinità, l'originalità, la creatività tipiche della cucina e delle impre-

se italiane - sottolinea l'imprenditore - il nostro successo è dato dalla capacità di offrire, anche per commesse pubbliche di grandi dimensioni, quali quelle ospedaliere, un servizio di ristorazione di tipo alberghiero e personalizzato: l'ospite degente di un presidio ospedaliero può scegliere la composizione del proprio pasto tra grandi varietà di pietanze, come accade in un ristorante, nel pieno rispetto dei canoni dietetici dettati dalla terapia. Per la refezione scolastica,

ad esempio, la Ep garantisce la preparazione fino a 18 tipi di diete per rispondere alle diverse esigenze nutrizionali o ai problemi di intolleranze alimentari. Ai bambini vengono forniti inoltre contenitori di vari colori, così che possano abituarsi a riconoscere a vista il pasto giusto».

L'azienda è leader nel settore della ristorazione collettiva, con un fatturato di oltre 60 milioni di euro all'anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il percorso

**Studiare le lingue e maturare esperienze in più ristoranti**

«Conoscere bene la lingua inglese fare esperienze in ristoranti, mense, alberghi per acquisire quelle competenze utili nel settore della ristorazione collettiva». L'imprenditore Giuseppe Esposito parte da questa affermazione per spiegare i compiti e le mansioni del profilo professionale di cuoco, la figura addetta alla preparazione e alla cottura dei cibi all'interno delle aziende che svolge principalmente compiti relativi alle attività di cucina (processo di produzione dei pasti), ma gli compete anche la gestione delle materie prime. «Egli deve garantire la qualità dei menu e dei singoli piatti sia in termini di preparazione che di presentazione, anche scegliendo personalmente i prodotti da utilizzare», spiega Esposito. Negli ultimi anni questa figura professionale ha subito vari cambiamenti a seguito dell'innovazione tecnologica: nuovi sistemi di cottura, tecnologie del freddo/di conservazione infatti si assiste sempre più ad un maggiore utilizzo di semilavorati e cibi precotti».

L'imprenditore sottolinea anche l'importanza del rapporto di fiducia che si deve instaurare tra il dipendente e l'azienda: «Lo spirito e la passione profusa dalla nostra famiglia e dallo staff dirigenziale storico sono testimoniati anche dai lavoratori stessi della Ep che non nascondono la soddisfazione di collaborare con la società partenopea anche quando, per i numerosi passaggi di cantiere che caratterizzano il settore della ristorazione in occasione dell'acquisizione di nuovi appalti, provengono da grandi multinazionali del settore».

E così che i clienti conquistati dalla Ep non solo riconfermano la loro fiducia all'azienda, ma crescono sempre nel tempo fino a farla diventare la società che oggi ha 815 dipendenti. Gusto e odorato ben sviluppati ed un'ottima manualità, che renda fluidi e allo stesso tempo rapidi e precisi i movimenti, sono i requisiti necessari per svolgere la professione di aiuto cuoco. Una figura specializzata, associata a quella del cuoco nell'esecuzione dei compiti per la realizzazione e la presentazione dei singoli piatti.

bea. ruo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Tecnologie

Innovazioni per clienti prestigiosi

**Perserietà professionalità e tecnologie all'avanguardia la Ep è partner affidabile della pubblica amministrazione grazie anche agli elevati livelli di sicurezza, innovazione e qualità del servizio. L'azienda ha ottenuto importanti certificazioni da enti riconosciuti a livello internazionale nell'ambito del controllo qualità, gestione per la sicurezza alimentare e per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“ Ogni giorno hai un'ottima ragione per seguirci on line. Anzi, dieci. ”

Vai su [ilmattino.it](http://ilmattino.it)!  
Il sito che si fa in dieci per te.

**IL MATTINO**

ilmattino.it è dieci volte nuovo, ogni giorno. Vieni a trovarci sul sito che ti sorprende ogni volta!