

## MISSION

INTRECCI S.r.l. Unipersonale, con sede legale in Loc. San Pietro snc, 05020 Montecchio (TR), Cod.fisc./P.IVA 01579840552 (di seguito per brevità anche solo Intrecci), e con sede operativa in Piazza del Poggetto 12, 01024 Castiglione in Teverina (VT), è una società avente, quale oggetto sociale, l'insegnamento e l'organizzazione dei corsi di specializzazione nel settore della formazione e qualificazione professionale, con particolare riguardo all'ambito della ristorazione e dell'accoglienza.

Il progetto di Intrecci nasce con l'intento di formare delle nuove figure professionali in grado di rivoluzionare il mondo della ristorazione portando in vita una sala dove la classe, il calore e il carattere rappresentano dei pilastri fondamentali.

La Scuola "Intrecci" nasce proprio dal desiderio di formare personale di sala altamente qualificato. Il programma offerto agli studenti tocca gli ambiti più disparati con le materie più tradizionali che si alternano ad argomenti inusuali, ma oggi indispensabili, per un personale di sala rinnovato e qualificato. Il tema dell'ospitalità viene approfondito in ogni suo aspetto, da quello imprenditoriale e manageriale fino allo studio dei minimi dettagli del lavoro di sala quotidiano.

Gli iscritti di Intrecci studieranno scienze degli alimenti, principi di economia, enologia e sicurezza sul lavoro, ma impareranno anche a confrontarsi con i coach di public speaking, con lezioni di marketing e comunicazione e con corsi di inglese e francese. È inoltre prevista un'attenzione speciale all'orientamento e all'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro.

1

Ad Intrecci, tutti gli studenti ospitati nel campus avranno modo di affiancare agli impegni di studio e tirocinio diverse attività mirate ad arricchire la loro esperienza presso la scuola. La sede delle attività formative è un supporto importante al progetto didattico poiché diventa non solo luogo di studio, ma anche di aggregazione, ispirazione e condivisione. Castiglione in Teverina, cittadina immersa nel verde del suggestivo paesaggio tra Lazio e Umbria, diventa, per gli studenti, anche punto di partenza per un percorso di riscoperta del territorio e della sua importanza nell'ambito enogastronomico.

Il cliente non mangia in cucina, non parla con il cuoco, non si fa consigliare dal maître pâtissier. Non è fatto accomodare tra i fornelli. Non vede il cibo prima di ordinarlo, non vede le celle frigorifere o la cantina. Il cliente sceglie sì un'esperienza culinaria, ma, per renderla unica, ha bisogno in primis della sala. Il volto di un piatto prelibato è di chi lo racconta con maestria, raramente conosciamo i lineamenti di chi lo ha cucinato per noi.

In un'epoca in cui il cibo è sotto ogni riflettore, le persone, ristoratori compresi, tendono a dimenticare che è la sala, insieme alla cucina, a dare vita allo spettacolo. Il cliente si serve in sala e, quindi, la sala serve.

Prima viene il "benvenuto" e solo dopo il "buon appetito". Ed è in quel "benvenuto" che Intrecci

INTRECCI S.R.L.

SEDE LEGALE: LOC. SAN PIETRO SNC, 05020 MONTECCHIO (TR)

SEDE SCUOLA: PIAZZA DEL POGGETTO 12, 01024 CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT)

P.IVA E C.F.: 01579840552

PEC: INTRECCCI@PEC.IT

pone il fulcro di un nuovo progetto accademico: l'alta formazione di sala. Un percorso che ha come scopo la formazione di esperti in accoglienza capaci di conciliare altissima preparazione e ottime capacità gestionali e manageriali con un'indispensabile dose di calore ed empatia. Figure cardine in grado di tenere insieme i fili che uniscono l'arte dell'ospitalità a quella enogastronomica.

Un modo per dare nuova vita e nuovo prestigio a un mestiere dalla eco ingiustamente polverosa sulla base di precisi valori chiave, distintivi della scuola di Intrecci:

- **Classe:** intesa come eleganza, preparazione ed armonia e non come distanza o affettazione.
- **Calore:** inteso come presenza e mai come invadenza.
- **Carattere:** inteso come capacità di distinguersi rimanendo fedeli a se stessi e al proprio territorio.

Così nascono i professionisti che porteranno in vita una nuova idea di sala, contemporanea e accogliente, che negli anni si è fatta sempre più necessaria: la sala che serve.

Il percorso formativo punta a creare una innovativa figura professionale, avente competenze in materia di marketing strategico ed operativo, tecniche di comunicazione, tecniche di accoglienza, agronomia ed enologia, antropologia della vite e del vino, mondo delle bevande, scienze degli alimenti, economia e gestione delle aziende ristorative, lingua inglese e francese, public speaking e dizione, gestione del personale e sicurezza sul lavoro, lezioni di postura e portamento, moda e stile, e principi di sonorizzazione degli ambienti.

2

Il programma di studi, ideato da Intrecci S.r.l. Unipersonale, si compone di una parte teorica, svolta in aula, demandata alle competenze di Professionisti, con esperienza pluriennale nella ristorazione di alta ed altissimo livello e nelle varie materie specialistiche sopra declinate, nonché Professori Universitari ed Imprenditori.

Il programma è arricchito da un tirocinio, della durata di 6 (sei) mesi, da svolgersi presso Strutture ristorative ed alberghiere d'eccellenza, in Italia ed all'estero che si sono rese disponibili ad ospitare i discenti, al fine di agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro e di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro.

Periodicamente verranno, inoltre, svolte delle "master class" con personaggi di spicco nei settori di maggiore interesse.

Sono previste visite didattiche presso aziende d'eccellenza, operanti, a titolo esemplificativo e non esaustivo, nei settori alimentare, vitivinicolo, digitale, comunicazione, moda.

Verranno organizzati viaggi studio nelle principali aree vitivinicole italiane e francesi ed in strutture ristorative ed alberghiere d'eccellenza.

Sono previsti incontri di orientamento al lavoro, nei quali i discenti potranno entrare in contatto con Aziende nazionali e straniere, per facilitarne l'occupazione.

INTRECCI S.R.L. UNIPERSONALE

SEDE LEGALE: LOC. SAN PIETRO SNC, 05020 MONTECCHIO (TR)

SEDE SCUOLA: PIAZZA DEL POGGETTO 12, 01024 CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT)

P.IVA E C.F.: 01579840552

PEC: INTRECCCI@PEC.IT

E' prevista, altresì, la creazione di una piattaforma digitale che possa mettere direttamente in contatto le Società interessate con i giovani formati dalla Scuola di Intrecci.

Intrecci S.r.l. Unipersonale, forte delle programma proposto, in collaborazione con Enti Pubblici e Privati, intende, quindi, dare impulso alla valorizzazione educativa del settore, soprattutto in chiave "multifunzionale", promuovendo l'inserimento, nei programmi scolastici, di elementi di conoscenza della cultura enologica, agricola e delle produzioni agroalimentari/enologiche tradizionali e sperimentali, anche al fine di consolidare il senso di appartenenza dei giovani al proprio territorio, con apertura ad esperienze e realtà extraterritoriali. All'uopo, Intrecci ha siglato un protocollo d'intesa, con il Comune di Castiglione in Teverina, al fine di sviluppare parte del percorso scolastico, all'interno del centro didattico del MUVIS, raccordando gli obiettivi formativi con le iniziative culturali tipiche del territorio.

Intrecci accoglie, con favore, la recenti innovazioni legislative in tema di orientamento scolastico e professionale volte a contribuire all'innalzamento delle competenze generali e tecnico-professionali dei giovani, nell'ottica di prevenire fenomeni di dispersione scolastica e formativa e di agevolare il loro inserimento nel mondo del lavoro. Intende, quindi:

- favorire l'alternanza scuola-lavoro, intesa come progetto formativo, volto a consolidare una metodologia dell'apprendimento fondata sul saper fare;
- promuovere l'utilizzo, presso le aziende ad essa associate, degli istituti dell'alternanza scuola-lavoro ed auspica che la definizione del Protocollo costituisca stimolo per l'attivazione di analoghe ed eventuali ulteriori iniziative finalizzate ad una maggiore integrazione tra azienda e mondo scolastico/universitario;
- mettere a disposizione la professionalità dei propri addetti, che costituiscono un patrimonio strategico per favorire lo sviluppo del sistema educativo e formativo italiano ed il mantenimento di capacità competitive sui mercati internazionali.

Intrecci organizza, inoltre, Corsi di specializzazione di durata variabile (da 2 a 7 giorni), rivolti ai professionisti del settore alberghiero/ristorativo o di stampo amatoriale, con l'obiettivo di far acquisire ai partecipanti competenze specifiche negli ambiti delle materie sopra indicate.

Cooperando con le Università, intende collaborare nello sviluppo di Master Universitari di I e II livello, che saranno in parte svolti all'interno del Centro Didattico con personale proprio o accademico.

Per approvazione: il Responsabile del Processo di direzione



