PCTO

La mia esperienza con l'alternanza scuola-lavoro è stata molto ampia. Nei primi anni, purtroppo, a causa della pandemia, non ho potuto avere un vero e proprio approccio con il mondo del lavoro, e ciò ha avuto un impatto negativo quando sono entrato nel settore della ristorazione.

I miei primi passi li ho compiuti presso la pasticceria IMPESI a Monteruscello. Iniziando con il riempimento dei dolci, sono poi passato alla loro preparazione. Ho svolto questa attività per alcuni mesi, dalle 8 del mattino alle 4 del pomeriggio, ma non era ciò che mi appassionava.

Dopo l'emergenza COVID-19, mi sono abituato all'ambiente lavorativo e ho riacquistato fiducia in me stesso e nelle mie capacità. Questo mi ha portato a entrare per la prima volta in una pizzeria, un mestiere che ho sempre sognato grazie a mio zio, che lo pratica da 20 anni.

La pizzeria era Villa Campanile a Quarto, e rappresenta la mia migliore esperienza fino ad oggi. Mi ha insegnato l'etica professionale e soprattutto come comportarmi in una pizzeria. Ho iniziato con le preparazioni, tagliando mozzarella, pomodori, funghi, basilico, ecc., per poi dare una mano vicino al forno.

Dopo qualche settimana di preparazione degli ingredienti, ho anche iniziato a preparare gli impasti, recandomi in pizzeria ogni giorno per farli il giorno prima. In pizzeria bisogna essere abbastanza rapidi, ma ho trovato un personale che mi ha saputo aspettare, e ho ripagato il loro atteso con tutte le mie forze.

Iniziavo la preparazione alle 18:00 per poi iniziare a infornare alle 20:00 e continuare fino a mezzanotte. Dopo i tre mesi estivi, a malincuore ho dovuto lasciare questo lavoro per tornare a scuola. Purtroppo, non sono riuscito a tornare più in pizzeria a causa della chiusura del personale.

Dopo la fine della scuola, ho iniziato a lavorare presso la pizzeria PIZZAGRAM a Quarto, ma questa volta nel settore del servizio in sala. Sono andato lì per provare, ed è stata un'esperienza che ha arricchito la mia conoscenza culturale, grazie anche al fatto che mi ha consentito di interagire con persone di alto livello come Enrico Porzio.

Sono rimasto solo un mese, ma in quel periodo ho svolto molte mansioni. Ho iniziato con la mise en place, preso gli ordini e lavorato anche nella zona lavaggio. Questa esperienza mi ha aiutato a scoprire un lato di me che non conoscevo.

Come ultima esperienza, sono stato nell'Antro Divino a Bacoli, un ristorante piccolo ma molto elegante. Ho iniziato lavando gli utensili da cucina per poi dedicarmi alla vera e propria cucina gourmet, creando piatti raffinati come il carpaccio di baccalà.

Nonostante abbia provato questo aspetto della cucina, devo dire che è stata l'esperienza che mi ha appassionato di meno dal punto di vista lavorativo. Tuttavia, ho avuto il privilegio di conoscere persone estremamente competenti che mi hanno insegnato come affrontare le situazioni difficili.

Ringrazio loro perché, a livello personale, ho imparato che non devo abbattermi di fronte alle prime difficoltà, poiché ne ho affrontate molte. Grazie a loro, sono diventato un ragazzo maturo che sa come rialzarsi di fronte a qualsiasi problema.