



I docenti del **Motti** a lezione da PreGel per capire e trasmettere le tecniche

Attiva la collaborazione rivolta ai ragazzi dell'indirizzo pasticceria dell'istituto

Reggio Emilia PreGel, azienda con sede a Scandiano leader da oltre 55 anni nel settore degli ingredienti per la gelateria, pasticceria e bevande, ha da poco attivato un progetto di collaborazione con l'istituto Angelo Moti di Reggio.

La prima fase del progetto si è svolta nei mesi di febbraio e marzo al PreGel International Training Center di Reggio. In questi tre incontri

10 professori del Motti hanno partecipato ai corsi di formazione tenuti dai tecnici dimostratori PreGel dove sono stati presentati i diversi prodotti che l'azienda reggiana offre, oltre a vedere alcuni esempi di applicazioni che si possono ottenere utilizzando le referenze in gamma. Grazie a questa formazione, i professori hanno potuto conoscere le potenzialità dei prodotti PreGel, pre-

supposto fondamentale per poi passare alla seconda fase del progetto e delineare il modo migliore per sviluppare la partnership tra l'azienda e la scuola.

Questa collaborazione si inserisce nel percorso del Pcto (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) dove gli alunni delle classi terminali di pasticceria hanno la possibilità di essere impiegati nelle aziende

del territorio. Questa esperienza permette agli studenti di mettere in pratica attivamente le competenze acquisite con le lezioni teoriche e durante le esercitazioni pratiche, oltre a consentire di studiare nuove soluzioni innovative volte a rispondere alle richieste del mercato. Queste attività sono fondamentali ai fini del proseguimento degli studi degli studenti o di una eventuale assunzione presso aziende del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La sede Comparoni della prestigiosa azienda reggiana



Pregel è l'azienda scandinava leader nel settore alimentare



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766