



# LA GAZZETTA DEL MARTINI

DATA 05/03/2022



## IL RITORNO DEL GIORNALINO ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO "FERDINANDO MARTINI"

### INDICE

#### Servizio Attualità

- Cronaca
- Bullismo
- Covid

#### Servizio Curiosità

- Ricette
- Nutrizione
- Aziende

#### Servizi Scolastici

- Interviste
- Curriculum
- Annunci lavorativi

Dopo molti anni gli studenti dell' Istituto Alberghiero "Ferdinando Martini" hanno deciso di rilanciare il progetto di redazione del Giornalino Scolastico.

Un'idea che punta ad informare il più vasto numero di studenti e professori, su moltissime notizie riguardanti l'Istituto e non solo.

Tratteremo argomenti come l'alimentazione e la nutrizione, ricette nazionali e dal mondo, anche in lingua straniera.

Inoltre riporteremo diverse interviste a personalità di spicco del settore turistico alberghiero.

Infine sarà possibile visualizzare moltissime offerte di lavoro, rivolte a tutti gli studenti.

Speriamo che questo progetto possa continuare negli anni e che sia utile a tutta la comunità scolastica.



Il castello "La Querceta" sede principale dell'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Montecatini Terme.



Le Terme Tettuccio a Montecatini Terme.

Ringraziamo per la disponibilità la Presidenza e i docenti dell'istituto, i quali hanno contribuito alla realizzazione del Giornalino Scolastico.

Inoltre ringraziamo per la partecipazione i rappresentanti d'istituto Ernesto Bruno e Umberto Mascherini e gli studenti delle classi 5G, 5C e 5M: Dario Giusti, Gabriele Scano, Vittoria Sardi, Laura Scatizzi, Alice Sista, Alessandro Benedetti, Luca Antonetti, Paolo Santelli, Enrico Cambi, Marika Benesperi, Martina Benesperi e Alessandro Bresci.



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.edu.it](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)



## Quinta certificazione di qualità Caf



Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, al Grand Hotel & La Pace di Montecatini Terme

E' attesa al Martini la conferma della quinta certificazione aziendale di qualità Caf. In Italia sono pochissime le scuole che possono vantare un simile record, senza contare che il percorso viene portato avanti da oltre 20 anni. La quinta stella Caf sarebbe, dunque, il coronamento di un lungo percorso teso al miglioramento continuo dei servizi educativi rivolti agli studenti.

*Marika Benesperi*

## Il furgone contro un albero: muore a 16 anni durante lo stage

Giuseppe Lenoci aveva 16 anni e voleva diventare termoidraulico: è morto in un tragico incidente stradale il giovanissimo studente, originario della provincia di Fermo, durante uno stage di alternanza scuola-lavoro. Il ragazzo si trovava a bordo di un piccolo furgone della ditta di termoidraulica dove stava svolgendo il periodo di stage. Per cause non ancora certe, il mezzo sul quale viaggiava Lenoci è uscito di strada, andando a scontrarsi contro un albero. Lo schianto, violentissimo, è avvenuto durante l'orario di lavoro previsto per il ragazzo. L'uomo che si trovava alla guida è rimasto ferito ed è stato sbalzato fuori dall'abitacolo della vettura a diversi metri di distanza dalla vettura, perché l'impatto è avvenuto principalmente dalla parte del passeggero, proprio dove viaggiava Giuseppe Lenoci. L'intervento dei mezzi di soccorso è stato pressoché immediato, ma



quando i vigili del fuoco sono arrivati sul posto, purtroppo per il ragazzo non c'era già più niente da fare. Gli uomini del soccorso hanno estratto il corpo senza vita di Giuseppe Lenoci, mentre le forze dell'ordine eseguivano i rilievi del caso per capire come sia potuto accadere l'incidente. L'uomo alla guida dell'auto, un 37enne, è stato trasportato in ospedale in gravi condizioni. Giuseppe Lenoci frequentava l'istituto degli Artigianelli di Fermo, una scuola professionale alla quale il ragazzo si era iscritto per un corso triennale. Il direttore dell'istituto si è detto sconvolto per quanto accaduto: "Una disgrazia che ci colpisce profondamente, come comunità e come scuola. Abbiamo perso, in questo tragico incidente stradale, un 'figlio' anche noi, mentre si stava preparando a svolgere un'attività formativa di stage. I nostri ragazzi sono impegnati in attività di stage che li accompagnano nel mondo del lavoro, fanno esperienze dirette con aziende con cui collaboriamo da anni nel rispetto delle normative nazionali e regionali". Ricevuta la notizia, il ministro dell'Istruzione Patrizio

Bianchi, ha commentato la vicenda: "Esprimo il mio più profondo dolore e vicinanza alla famiglia. La sicurezza sul lavoro deve essere sempre garantita, a maggior ragione quando sono coinvolti dei ragazzi in formazione". Il ministro Bianchi ha aggiunto: "Su questo abbiamo già avviato un confronto con il ministro del Lavoro Orlando e messo a ragionare i nostri tecnici. Credo sia urgente ritrovarci anche insieme alle Regioni per un percorso che porti a una maggiore sicurezza in tutti i percorsi di formazione dove sono previsti contatti dei nostri giovani con il mondo del lavoro".

*Marika Benesperi*



## BULLISMO

Il bullismo è una forma di comportamento violenta attuata da bambini e ragazzi nei confronti dei loro coetanei. Si manifesta con atti di intimidazione, sopraffazione, oppressione fisica o psicologica commessa da un soggetto “forte”, il bullo, su un “debole”, la vittima in modo intenzionale e ripetuto nel tempo. Ma le cause di questo fenomeno da dove si possono derivare?

La causa principale è l'assenza di una figura di riferimento per gli alunni. Infatti alla scuola primaria c'è una carenza di insegnanti capaci di contenere i ragazzi. Inoltre i bulli sono

coloro che hanno voti bassi, spesso sono stati bocciati, quindi il bullismo si può associare al fallimento scolastico. Comunque in Italia, da un'inchiesta pubblicata sulla “Repubblica” emerge che sono più i ragazzi, (77%), delle ragazze, (68%), ad assistere ad atti di bullismo; ma ormai non c'è una grande differenza, anche se il bullismo femminile più psicologico non è certo meno dannoso. Inoltre l'81% dei ragazzi adotta comportamenti scorretti, al fine di dimostrare coraggio e di sentirsi grande. L'87% è pienamente consapevole che azioni come

fumare, spinelli, guidare senza patente e rubare sono pericolose. Il 62% assume droga apposta per questo scopo.

Il 75% degli alunni, sebbene dichiarati che è giusto cercare aiuto in un adulto, ammette che si farebbe giustizia da solo. Infine il 24% considera “fifone” o “spione” chi cerca aiuto in terze persone.



Luca Antonetti

## Norme Gestione COVID

Dal 5 febbraio 2022 sono in vigore le nuove regole per la gestione dei contatti stretti covid a scuola, perciò vi ricordiamo:

- **1 caso di positività in classe:** indipendentemente dallo stato vaccinale potremo tutti quanti svolgere la didattica in presenza con mascherine FFP2 fino al 10 giorno successivo all'ultimo contatto con il caso accertato.
- **2 casi o + di positività in classe:** se si è non vaccinati, senza dose booster o con ciclo vaccinale primario completato o guariti da oltre 120 giorni, potremo svolgere didattica digitale integrata per 5 giorni e per i 5 giorni successivi al rientro, avremo l'obbligo di indossare mascherine FFP2.

Per i **casi accertati di positività**, invece, rimangono valide le regole precedenti: se positivo, il genitore (in caso di alunno/a minore) o lo/la studente/studentessa (se maggiorenne), deve comunicare la positività e chiedere l'attivazione della DDI, inviando una mail a [referentecovid@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:referentecovid@alberghieromontecatini.edu.it), nella quale dovrà inserire: nome e cognome, classe, ultimo giorno in presenza a scuola, data effettuazione tampone, se sintomatico o no, dovrà inoltre allegare l'esito del tampone positivo o (se è asintomatico) l'atto di isolamento.

Se il caso positivo non è vaccinato, è senza dose booster o con ciclo vaccinale primario completato da 120 giorni:

- in caso di **asintomaticità** dovrà fare 10 giorni di isolamento a partire dalla data del tampone positivo con test molecolare o antigenico negativo effettuato dopo 10 giorni dalla data di esecuzione del test risultato positivo;
- in caso di **sintomaticità** dovrà fare 10 giorni di isolamento a partire dalla data di insorgenza dei sintomi, di cui almeno ultimi 3 giorni senza sintomi, con test molecolare o antigenico negativo effettuato dopo 10 giorni dalla data dall'insorgenza dei sintomi.

Se invece il caso positivo ha dose booster o è con ciclo vaccinale primario completato da meno di 120 giorni:

- in caso di **asintomaticità** dovrà fare 7 giorni di isolamento a partire dalla data del tampone positivo con test molecolare o antigenico negativo effettuato dopo 7 giorni dalla data di esecuzione del test risultato positivo;
- in caso di **sintomaticità** dovrà fare 7 giorni di isolamento a partire dalla data di insorgenza dei sintomi, di cui almeno ultimi 3 giorni senza sintomi, con test molecolare o antigenico negativo effettuato dopo 7 giorni dalla data di esecuzione del test risultato positivo.

Per il rientro si dovrà compilare il questionario on-line nel sito della Regione Toscana [referentecovid.sanita.toscana.it](https://referentecovid.sanita.toscana.it).

Se entro 24 ore dalla compilazione del questionario non dovesse arrivare l'atto di fine isolamento, allora si può rientrare con il referto di un tampone positivo e l'ultimo negativo con il green pass o il certificato vaccinale dal quale sia possibile vedere lo stato dell'ultimo vaccino.

Si ricorda inoltre che dall'8 febbraio non sarà più necessario portare l'allegato 2 insieme alla giustificazione, ma basterà indicare sul libretto, in caso di malattia, la motivazione “malattia non covid”.

Martina Benesperi

**Cosa serve per uscire dall'isolamento dopo i tempi previsti?**  
Aver compilato il questionario su [referentecovid.sanita.toscana.it](https://referentecovid.sanita.toscana.it) ed essersi sottoposti a test con esito negativo.



## RICETTE NAZIONALI E DAL MONDO

### LE MIGLIORI INSALATE INVERNALI

L'insalata non esiste solo d'estate. Anche quando fa freddo è un ottimo modo per mangiare verdura e frutta, con creatività. Nei mesi invernali ci sono infatti tanti ingredienti, come arance, mele, finocchi, cavoli, radicchio, barbabietole, patate, che si prestano a essere serviti in insalata. Prodotti di stagione, spesso crudi o appena scottati, in modo che preservino tutti i preziosi nutrienti, diventano protagonisti di portate colorate.

Vi proponiamo due esempi di insalate facili, golose e molto fresche sono sicuramente:

#### INSALATA DI FINOCCHI, NOCI E ARANCE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi
- 2 arance bionde
- 6 noci
- olio EVO
- sale
- pepe nero



#### INSALATA DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di medie dimensioni
- 150 g di tonno sott'olio
- 6 filetti d'acciuga
- 1/2 spicchio d'aglio
- succo di limone
- olio extravergine di oliva
- sale



La soupe à l'oignon est un grand classique de la cuisine française. Gratinée ou non, elle fond dans la bouche pour le plaisir de nos papilles.

Le temps de préparation: 15'  
Cuisson: 40'

#### Ingrediénts 4 personnes:

- 4 Gros oignons (ou 5 moyens)
- 100g Gruyère râpé
- 4 tranches Pain de campagne
- 1l Bouillon de volaille (ou de boeuf)
- 20g Beurre
- 1 cuil. à soupe Farine
- Sel
- Poivre

### LA SOUPE A' L'OIGNON



Pour la vidéo de la recette cliquez sur le lien suivant :

[Soupe à l'oignon - YouTube](#)

#### Étapes de préparation

Epluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles.

Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir les oignons quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Saupoudrez les oignons de farine, mélangez et laissez cuire 30 sec.

Salez, poivrez et versez le bouillon. Couvrez et laissez cuire 30 min.

Versez la soupe dans 4 bols individuels passant au four.

Disposez les tranches de pain de campagne sur la soupe, parsemez de gruyère râpé et passez sous le grill quelques minutes.

Servez immédiatement!

Laura Scatizzi, Alice Sista

## IL TANTO AMATO CIOCCOLATO

Nel 1773 lo scienziato Linneo, in seguito alle riconosciute proprietà benefiche del cacao, decise di chiamare l'albero che produce questo frutto con il nome di "Theobroma Cacao".

Le ricerche pubblicate sul cacao hanno dimostrato che, contrariamente alla convinzione comune che tutto ciò che è buono debba in qualche modo farci male, il cioccolato contiene un mix di sostanze utili al nostro organismo.

Il beneficio più conosciuto è quello sull'umore, il cacao, è infatti considerato l'antidepressivo, non farmacologico, per eccellenza. Gli acidi del cacao, caffeina e teobromina, agiscono positivamente sul sistema nervoso favorendo la concentrazione mentale. La ricchezza di magnesio rende questa prelibatezza adatta agli sportivi, soprattutto se hanno la tendenza a soffrire di crampi muscolari. Il discreto contenuto di ferro, inoltre, fa sì che l'alimento risulti utile nelle donne con un flusso mestruale abbondante poiché "combatte" l'anemia. Il cioccolato è anche in grado di sedare la tosse grazie alla presenza della teobromina. Tale sostanza stimola inoltre la funzionalità renale favorendo la diuresi. Prestigiose ricerche, come quella effettuata dall'Istituto Nazionale di Ri-



cerca per gli Alimenti e la Nutrizione nel 2003, sottolineano le proprietà cardioprotettive del cioccolato. Tali caratteristiche sono legate al prezioso contenuto di polifenoli, sostanze antiossidanti in grado di rallentare l'invecchiamento delle cellule endoteliali, abbassare i livelli di colesterolo ematico e di pressione arteriosa. Per sfruttare tali proprietà è indispensabile consumare cioccolato fondente in quanto le proteine del latte presenti nelle altre varietà di cioccolato impediscono l'assorbimento a livello intestinale dei polifenoli. Sulla rivista Hypertension uno studio ha dimostrato come il cacao possa essere efficace nel rallentare il declino cognitivo, anticamera dell'Alzheimer. Tale virtù è conferita dai flavonoidi capaci di ridurre l'invecchiamento delle cellule cerebrali, migliorare la memoria a breve e a lungo termine, la velocità di pensiero e la capacità cognitiva. Dunque abbiamo scoperto che il nostro tanto amato e osannato cioccolato in realtà è più sano di quanto ci aspettassimo. Ovviamente va mangiato con moderazione come tutti gli alimenti ma non scordatevi questi importanti benefici!

Luca Antonetti

## AZIENDE DI SPICCO DEL SETTORE

Il settore turistico e alberghiero è ciclico e i periodi di recessione sono da considerare normali. Recessioni importanti sono avvenute nel 1994, 2001 e 2009, ma sono state seguite da una rapida ripresa. Prima del COVID-19, le persone viaggiavano più che mai, e il settore turistico e alberghiero stava vivendo un boom. Le compagnie aeree stavano espandendo nuove rotte su tutto il mondo, nuovi hotel aprivano e il viaggio low-cost diventava sempre più comune. Abbiamo scelto le aziende con il più alto indice di gradimento Google nelle tipologie ristorante, pub, pasticceria.

### "Pasticceria Giovannini"

- Corso G. Matteotti, 2/4/6, 51016 Montecatini Terme (PT)
- Sito: [Pasticceria Giovannini](http://PasticceriaGiovannini)
- Prezzo: €€€
- Valutazione: 4.5/5

Pasticcini, tramezzini e hamburger artigianali serviti in un locale storico a conduzione familiare dal 1928.



Enrico Cambi

### "La Pecora Nera"

- Via S. Martino, 18, 51016 Montecatini Terme (PT)
- Sito: [La Pecora Nera - Ristorante a Montecatini Terme](http://LaPecoraNera-RistoranteaMontecatiniTerme)
- Prezzo: €€€
- Valutazione: 4.6/5

Il ristorante, situato all'interno dell'Hotel Ercolini & Savi\*\*\*\*, offre una selezione di carne e pesce di alta qualità, abbinamento di colori nell'impattamento molto gradevole alla vista. La cantina offre un'ampia selezione di vini prettamente toscani.



### "Trip Time Beer"

- Corso Roma, 30, 51016 Montecatini Terme (PT)
- Sito: [Trip Time Beer](http://TripTimeBeer)
- Prezzo: €€
- Valutazione: 4.8/5

Ottimo per chi è amante della birra e non solo...

Il suo stile "grezzo" gli conferisce un tocco vintage molto gradevole alla vista.

Inoltre è possibile fare aperitivi sia all'interno del locale che sui tavoli esterni.

Molto apprezzato dai giovani e frequentato nel fine settimana.





## LA PAROLA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

### Chef Paolo Griffa - Petit Royal (Courmayeur)

Per comunicare con il botto abbiamo deciso di contattare lo Chef Paolo Griffa che vanta già una stella Michelin a soli 26 anni. Paolo Griffa è lo chef del ristorante Petit Royal situato a Courmayeur, una località in Valle D'Aosta, dove riesce a esprimere nei suoi piatti la propria filosofia.

È uno chef talentuoso, consapevole della propria abilità, tecnicamente preparatissimo, ambizioso e assai competitivo, anche nei confronti di sé stesso e degli ostacoli che incontrano inevitabilmente in un tumultuoso ma evidente processo di crescita, com'è il suo.

#### 1) Come è iniziato il suo percorso professionale?

Ho iniziato a lavorare in pasticceria mentre andavo a scuola come extra, a seguito di un concorso il cui premio era uno stage da Davide Scabin al Combalzero ho iniziato a lavorare in ristoranti.

#### 2) Dove si è specializzato maggiormente?

Ogni ristorante o pasticceria per le quali ho lavorato ha saputo insegnarmi qualcosa, tutte le esperienze fatte hanno costruito il mio bagaglio culturale, sta poi a ogni persona prendere il meglio da ogni esperienza.

#### 3) Quale è la sua filosofia in cucina?

Fare qualcosa di unico! Ormai il livello della ristorazione è molto alto si mangia bene ovunque, la differenza la fa il servizio, l'esperienza globale, non dobbiamo solo far da mangiare bene, quello deve essere scontato, la base, ma dobbiamo fare cultura, lasciare un ricordo di qualcosa, di un ingrediente di una preparazione, di un servizio.

Cerchiamo sempre di migliorarci non per stupire, fine a se stesso, ma per far passare ai nostri clienti un bel momento che si ricorderà.

#### 4) Ci parli un po' del suo ristorante.

Il Petit Royal è un locale a Courmayeur che racconta il territorio dove si trova. La gente che viene a Courmayeur vuole scoprire prodotti e produttori del posto, usi e costumi locali. Ovviamente portati ad essere contemporanei con uno stile personale.



#### 5) Quali sono i suoi ingredienti preferiti e il suo piatto forte?

Non ho ingredienti preferiti e non ho un piatto signature. Mi piace cambiare spesso così da non annoiarmi mai riproducendo tutti i giorni lo stesso piatto.

#### 6) Chi è stata la sua guida nel mondo della ristorazione?

Come dicevo, tutti possono insegnare qualcosa: ogni persona che ho incontrato mi ha lasciato qualcosa e tutti assieme formano quello che sono oggi.

#### 7) Quali sono le sue ambizioni e idee per il futuro?

Migliorarmi ogni giorno e far vivere ai nostri clienti un'esperienza che possano ricordare.

#### 8) Come ha affrontato professionalmente la situazione Covid-19?

È stato un periodo complicato, mi sono dedicato molto allo studio e alla ricerca: i menù che sono nati dopo infatti sono molto tecnici, non abbiamo perso tempo e ci siamo perfezionati, non succedeva da tempo di avere tanto tempo per noi e non andava sprecato.

#### 9) Che consiglio darebbe a chi vuole intraprendere questo percorso?

Di essere sicuro della sua scelta, questo lavoro non si deve fare per moda o per sentito dire, non bisogna guardare solo le luci dei riflettori che abbiamo puntate contro. Bisogna farlo per passione per amor proprio, bisogna amare cucinare, far da mangiare per gli altri e non per se stessi, cucinare è un gesto di altruismo e non tutti riescono a farlo.

### Chef Enrico Crippa - Piazza Duomo (Alba)

Enrico Crippa nasce a Carate Brianza nel 1971. Da suo padre impara ad amare la bicicletta, dal nonno la passione per il mercato e il cibo sano a km zero. Dopo il diploma alberghiero comincia l'apprendistato da Gualtiero Marchesi a Milano per poi volare all'estero, dove collabora con i migliori chef europei. Nel 1996 avvia a Kobe il ristorante di Marchesi e resta in Giappone fino al 1999: tre anni fondamentali per la maturazione del suo immaginario.

Nel 2003, l'incontro con la famiglia Ceretto, con la quale inizia nel 2005 il progetto del ristorante albese di Piazza Duomo. Talento e impegno vengono premiati dalle stelle Michelin: la prima arriva nel 2006, la seconda nel 2009 e, nel 2012, arriva anche la terza. Lo stesso anno Crippa diventa presidente di giuria per il Bocuse d'Or. Dal 2013 la sua cucina porta Piazza Duomo nella lista dei 50 migliori ristoranti del mondo.

#### 1) Chi è stata la sua guida nel mondo della ristorazione?

Ho imparato molto da Gualtiero Marchesi che è stato uno dei maestri più importanti per me, e da Christian Willer lo storico chef dell'hotel Martinez a Cannes. Poi Michel Bras uno dei primi cuochi che ha lavorato sul vegetale, Ferran Adrià da cui ho potuto sperimentare il concetto della "cucina libera". Ho imparato molto anche in Giappone ma non c'è uno stereotipo di cuoco giapponese che seguo.

#### 2) Quale è la sua filosofia in cucina?

Al 100% viva la campagna e lo spazio in cui tu percepisci che le stagioni cambiano. Devo fare una cucina legata alle stagioni e al territorio. Ci sono poi leggerezza e creatività per spezzare la monotonia che si crea talvolta nella ripetizione della classicità.

#### 3) Che consiglio darebbe a chi vuole intraprendere questo percorso?

Lavorare duramente, essere sempre curiosi e metterci molta passione in tutto ciò che si fa. Non sentire mai di "essere arrivato" e mettersi in gioco sempre con nuove sfide.

#### 4) Quale è il piatto che le ricorda l'infanzia?

Il piatto che maggiormente mi ricorda la mia infanzia è la pasta mantecata al burro e acciughe che mi preparava sempre mia nonna.



#### 5) Quale è la materia prima che preferisce lavorare?

Sicuramente le verdure.

Chi ha provato un minestrone o un pinzimonio fatto con verdure appena raccolte concorderà con la scelta di coltivare un nostro personale orto.

La differenza è la riscoperta di gusti ormai sopiti da anni di verdure anonime e omologate.

La verdura proposta a Piazza Duomo proviene dalle 5 giornate che curiamo per migliorare l'offerta al cliente. In una cucina che punta molto sulla territorialità e su prodotti locali ottimi, come carni e formaggi. Avere una produzione propria di verdure ed erbe selezionate completa una ricerca volta all'altissima qualità anche per ingredienti che spesso sono solo visti come accompagnamento a piatti importanti.

#### 6) Fin da bambino avrebbe voluto fare questo mestiere?

Sì, già da bambino sognavo di fare il cuoco. Mi ha sempre appassionato la cucina fin da piccolissimo, vedendo mia mamma e mia nonna cucinare.

#### 6) Quali sono le sue ambizioni e idee per il futuro?

La mia idea è quella di mettermi in gioco tutti i giorni e migliorarmi sempre senza fermarmi.

#### 7) Quale piatto iconico nel mondo della cucina avrebbe voluto creare lei?

Il raviolo aperto di Gualtiero Marchesi.

## CURRICULUM VITÆ

### Tips on how to write a good CV

**Length.** Ensure your CV is no more than two pages long.

**Layout.** Put your name at the top and make it larger, centralized and bold. Next should come your email address and contact number.

**Personal statement.** Write a brief personal statement directly under your contact details. Make sure it's no more than five sentences long and should cover who you are, what you can bring to the table and your career aims.

**Employment history.** List your most recent role first and, in terms of layout, list your job title and company of employment in bold, with dates of employment in brackets. Include any key points that may resonate with the prospective employer.

**Education.** Include qualification, subject, grade, institution and date. Embellishing your grades is fraud and you may get caught out.

Did you know recruiters spend just 75 seconds reading your CV? This means you have just over a minute to sell yourself and your strengths to the reader.

This is easier said than done. Three quarters of CVs are rejected due to bad grammar, spelling or poor visual layout.

**1. Tip one:** length. Ensure your CV is no more than two pages long. Choose a clear, legible font and stick to a couple of font sizes throughout. The body of your CV should be no smaller than size 11 font.

**2. Tip two:** layout. Instead of putting "Curriculum Vitae" at the top, put your name and make it larger, centralized and bold. Next should come your address, followed by your email address and contact number. Remember, age discrimination laws mean you don't need to disclose how old you are on your CV.

**3. Tip three:** you'll need to write a brief personal statement, and this should appear directly under your contact details. You should talk about your hobbies or interests, use this section to tell the employer why you're a good fit for their organization. Recruiters say that this section should be no more than five sentences long and should cover who you are and your career aims. Ensure you tailor your CV to each individual job you apply for. Identify skills in the job and include examples of these. Make each version of your CV a clear reflection of you as the perfect candidate for the job.

**4. Tip four:** your employment history. Remember to list your most recent role first and, in terms of layout, list your job title and company of employment in bold. Put your dates of employment in brackets. Think about the role you're applying for and include any key points that may resonate with the prospective employer.

**5. Tip five:** education. However, there is absolutely nothing wrong with focusing on the positives of course, the course content, for example. Remember to include qualification, subject, grade, institution and date. Only add in further information if it will help the recruiter understand the context of a course in relation to the role you're applying for.

Aside from qualifications, help yourself stand out from the crowd by listing any additional skills or other information that will strengthen your application.

Finally, read through your CV before you press send and ask someone else to double-check it, in case of any spelling or grammatical errors you may have missed.





## ANNUNCI LAVORATIVI

**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** CUOCO**LOCALITÀ:** QUERCE, FUCECCHIO (FI)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "TRATTORIA FERRETTO" - è una trattoria Toscana molto curata, un ristorante, tengo molto alla qualità della materia prima, uso prodotti di filiera, curiamo i piatti. Mi trovo a Querce, una piccola frazione del comune di Fucecchio ma molto vicino a Chiesina Uzzanese e Altopascio. Lavoriamo tutto l'anno.**SETTORE:** CUCINA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** 2 figure di sala, un commis e uno chef de rang e 2 figure di bar, un commis e uno chef de rang.**LOCALITÀ:** FIRENZE CENTRO STORICO (FI)**ULTERIORI ELEMENTI:** "HOTEL \*\*\*\*\*L" - eccellente hotel fiorentino ricerca personale di sala e bar**SETTORE:** SALA & BAR**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** Banconista di gelateria con impiego anche nel laboratorio.**LOCALITÀ:** LASTRA A SIGNA (FI)**ULTERIORI ELEMENTI:** Gelateria "GENIUS"**SETTORE:** PASTICCERIA, GELATERIA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** PERSONALE DI SALA**LOCALITÀ:** AGLIANA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "SIVIGLIA"**SETTORE:** SALA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** Ricerchiamo un ragazzo giovane e voglioso di iniziare a lavorare, da

formare presso la nostra struttura, finalizzato ad un inserimento a tempo indeterminato nel ristorante.

**LOCALITÀ:** LUCCA (LU)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "COLLEGIO CULINARIO" - Attualmente la cucina è formata da 3 cuochi di cui un ex alunno ormai da diversi anni.**SETTORE:** CUCINA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** Sto ricercando per il mio locale un cuoco ed un pizzaiolo, più per il periodo estivo, anche 4 figure come personale di sala.**LOCALITÀ:** TOBBIANA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante/Pizzeria "LA BOTTEGA DI TOBBIANA"**SETTORE:** CUCINA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** CAMERIERE DI SALA**LOCALITÀ:** PISTOIA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "ROSSO VENEZIANO"**SETTORE:** SALA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** CUOCO**LOCALITÀ:** MONTEMURLO (PO)**ULTERIORI ELEMENTI:** "AGRITURISMO TENUTA PIRODDI"**SETTORE:** CUCINA

Chiunque volesse candidarsi può rivolgersi, per i riferimenti, alla scuola scrivendo una mail all'indirizzo di posta seguente: [infolavoro@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:infolavoro@alberghieromontecatini.edu.it)

Allegare il proprio curriculum con foto e la richiesta dell'annuncio interessato (per creare il vostro curriculum seguire le istruzioni presenti nel giornalino).

# LA GAZZETTA DEL MARTINI

## IPSEOA "F. MARTINI" MONTECATINI TERME

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83

Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801

Email: [istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it)

Sito: <https://www.alberghieromontecatini.edu.it/>



AICA



Cambridge  
Assessment



CAF  
and Education



ISTITUTO ALBERGHIERO  
MONTECATINI TERME



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.edu.it](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)



RE·NA·I·A  
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI