

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

I manager e gli esperti della Ep incontrano gli studenti dell'istituto alberghiero «Duca di Buonvicino»

Ristorazione, quanto conta la formazione di base

Scuola e lavoro

Beatrice Ruocco

La nascita dell'impresa, il suo sviluppo e un successo legato non solo alla qualità dei prodotti, alla professionalità ma soprattutto all'impegno di un team familiare che con serietà e passione si è dedicato all'azienda migliorando sempre la propria produzione. Così esordisce Giuseppe Esposito, direttore commerciale della Ep, società leader della ristorazione collettiva, nell'incontro con gli studenti dell'istituto professionale per l'«enogastronomia e l'ospitalità alberghiera» «Duca di Buonvicino», affiancati dal dirigente scolastico, Maria Antonella Caggiano, e da Bruno Bisogni dell'Unione industriali. Giuseppe Esposito entra nel vivo della storia della Ep che nasce dall'intraprendenza del padre Pasquale, dalla sua grande voglia di fare impresa: «Sin dal dopoguerra e già da bambino, con la sua inseparabile bicicletta aiutava il padre nella sua attività commerciale operante nel settore alimentare. A 17 anni aveva già un proprio punto vendita ed iniziò a fornire generi alimentari ad un'importante azienda di ristorazione collettiva. Seguendo con grande curiosità, abilità e perspicacia le più importanti fasi produttive delle aziende di ristorazione da lui servite, si appassionò al settore e convinto di riuscire, decise di intraprendere nel 1975, egli stesso questa attività».



I consigli
Curiosità e voglia di fare per creare un team in continua crescita

Oggi la Ep spa è presente in tutto il territorio nazionale con oltre 60 milioni di euro di fatturato annuo, 815 dipendenti, 30 centri di preparazione pasti e in un anno provvede alla distribuzione di oltre 18 milioni di pietanze e 4 milioni di buoni pasto in Italia. Giuseppe Esposito cattura l'attenzione degli studenti sottolineando l'importanza della professionalità dei dipendenti e della fiducia che si instaura con i vertici della società. «Tutti i nostri collaboratori sono cresciuti in azienda, hanno cominciato



L'incontro I manager e gli esperti della Ep, azienda leader nel settore ristorazione, durante l'incontro con gli studenti e i docenti dell'istituto alberghiero «Duca di Buonvicino» in via Raimondi a Capodichino. SERGIO SIANO



dal basso, quelli validi e motivati hanno fatto carriera. Con impegno, serietà e passione si può facilmente passare da addetto ai servizi mensa a capo dell'ufficio gestione. Nonostante il volume d'affare ed il personale impiegato, continuiamo la nostra attività con una gestione familiare. Le maggiori commesse vengono stipulate con partner pubblici, come scuole, ospedali, enti religiosi e università. I nostri servizi di ristorazione esprimono tutta la tradizione, la genuinità, l'originalità, la creatività tipiche della cucina e delle imprese italiane. Grazie all'esperienza e la professionalità dei nostri collaboratori la nostra azienda è in grado di offrire servizi di ristorazione "completi", perché spaziano dalla progettazione, ristrutturazione, ed individuazione del corretto layout di produzione, alla scelta delle attrezzature, "particolareggiati", perché tengono conto delle caratteristiche ambientali e strutturali degli impianti dove si do-

vrà svolgere il servizio, "unici" perché soddisfano le differenti esigenze dei clienti. L'esperienza acquisita direttamente sul campo nei numerosi impianti di cucine industriali, l'attenzione costante alle evoluzioni delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza, l'interesse alle continue evoluzioni tecnologiche del settore rappresentano i fattori di successo del management Ep.

La esperienza acquisita direttamente sul campo nei numerosi impianti di cucine industriali, l'attenzione costante alle evoluzioni delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza, l'interesse alle continue evoluzioni tecnologiche del settore rappresentano i fattori di successo del management Ep.

L'esperienza acquisita direttamente sul campo nei numerosi impianti di cucine industriali, l'attenzione costante alle evoluzioni delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza, l'interesse alle continue evoluzioni tecnologiche del settore rappresentano i fattori di successo del management Ep.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia

Dal Cavalcanti nato nel 1954 alla sede attuale a Capodichino

La storia dell'istituto «Duca di Buonvicino» comincia nel 1954, quando a Napoli, in via Giovenale, nasceva il professionale «Ippolito Cavalcanti», prima scuola della città destinata a formare personale per le attività turistiche e alberghiere. Negli anni successivi sono state aperte numerose sedi coordinate che via via si sono rese autonome. In particolare, dalla succursale del Cavalcanti, di San Giovanni a Teduccio, nel 2002 si distacca e si rende autonomo l'Ipssar III, ad Agnano. Nel 2006 l'istituto sposta la sua sede e si articola in un plesso centrale, a Calata Capodichino, e una succursale a via Gorizia che diventa autonoma nel 2009. L'unica sede oggi si trova in via Pietro Raimondi a Capodichino, diretta dalla preside Maria Antonella Caggiano.

Il curriculum si articola in un biennio comune formativo e di orientamento, un successivo professionale e un monoennio. Con il profilo finale in «Enogastronomia» e «Servizi di sala e di vendita» gli studenti sono in grado di controllare e utilizzare gli alimenti, predisporre menù, adeguare e organizzare la produzione e la vendita. Con il profilo in «Accoglienza turistica» gli studenti sapranno utilizzare le tecniche di produzione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera, adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza in relazione ai mercati e alla clientela. I corsi di qualifica durano tre anni e sono articolati in un biennio comune e in un monoennio di indirizzo in uno dei tre settori delle attività alberghiere. I corsi post-qualifica durano, invece, due anni e comprendono tre aree: di formazione scientifica ed umanistica, di indirizzo e di professionalizzazione. Al termine del biennio post-qualifica gli studenti sostengono l'esame di Stato e conseguono il diploma in: Tecnico dei servizi turistici e Tecnico dei servizi della ristorazione.

bea. ruo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli spazi

Area progetti con ingegneri e architetti

«Dalla corretta realizzazione dell'impianto produttivo dipende gran parte della qualità del nostro servizio di ristorazione - Spiega Giuseppe Esposito - Per questo motivo abbiamo scelto di dedicare uno specifico settore della nostra azienda, composto da architetti, ingegneri e personale tecnico specializzato, dedicato esclusivamente alla progettazione degli impianti, alla scelta delle attrezzature, all'individuazione del corretto layout».

