

# KAIZEN ON STAGE

## Il gusto dell'esperienza

BLOG → Kaizen on stage - <https://alternanzaarchimede.wordpress.com>

FACEBOOK → Kaizen on stage

INSTAGRAM → @kaizenonstage

TWITTER → @kaizenonstage

Ciao a tutti!

Siamo la **classe 3<sup>^</sup>E liceo scientifico** dell'**istituto Archimede**, di San Giovanni in Persiceto, che ha partecipato da poco al progetto di **alternanza scuola-lavoro** presso l'azienda multinazionale **Carpigiani** e altre aziende ed enti del territorio grazie alla collaborazione della **Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani**, della **Cooperativa Passi del Comune di Anzola** e dell'agenzia di comunicazione **Moville**.

L'esperienza dell'alternanza ci ha immersi in un mondo tutto nuovo, lasciandoci inizialmente spaesati e confusi, senza sapere bene che cosa aspettarci. Mentre quelle due settimane si dispiegavano, però, alternando parti teoriche a parti pratiche,



abbiamo gradualmente imparato ad orientarci anche in questo ambito lavorativo tutto nuovo, ricavandone una profonda soddisfazione.

Abbiamo trascorso i primi due giorni presso la sede della Carpigiani, dove ci sono stati illustrati i principi di base della produzione del gelato e il funzionamento delle **macchine** della azienda.

La terza giornata è stata interamente dedicata alla **comunicazione**, e a questo proposito abbiamo assistito all'incontro con Caterina Ghelfi, direttrice del gelato museum, e

Michela Iorio e, tramite skype, Valentina Righi.

Parallelamente, infatti, abbiamo incominciato a dedicarci ad un progetto per diffondere i risultati e comunicare la nostra esperienza, con l'aiuto della **cooperativa PASSI**, attraverso la creazione dei profili social e del blog del progetto dove potete trovare news e approfondimenti.

Il 3 giugno ci siamo recati in visita alla **partecipanza** di San Giovanni, al **caseificio** Caretti e alle stalle per approfondire la conoscenza sulle materie



prime e sulla filiera del latte.

A partire dal 6 giugno abbiamo invece spostato la nostra attenzione su quattro **idee progettuali**, su cui abbiamo lavorato divisi in gruppi, relative ai Brand e alla Fondazione Carpigiani.

La mattina del 7 giugno nella gelateria Carpigiani abbiamo assistito ad una lezione sulla scelta e l'acquisto di **materie prime** di qualità per fare un gelato buonissimo (come abbiamo constatato assaggiando).

Il pomeriggio della giornata successiva è stato dedicato al **cibo invenduto ma ancora commestibile** che grazie ad Antoniano

Onlus, Last Minute Market e Opera Padre Marella riceve nuova vita aiutando i bisognosi.

Il 10 giugno, ultimo giorno di alternanza, abbiamo avuto la soddisfazione di **presentare la nostra esperienza** all'azienda Carpigiani e al **Comune di Anzola** e in seguito ci siamo dedicati alla **autoanalisi** delle competenze acquisite e dei problemi incontrati lungo il percorso.

Per quest'anno è finita, ma per saperne di più e scoprire tante curiosità... **stay tuned!**

