ATTUALITÀ

Intervista | Luigi Manzo: ecco Aibm Project, il Progetto Rete e condivisione materiali di sala e vendita

di **Diego Palma** · 13 dicembre 2020, 00:08

Intervistiamo per **Istituzioni24.it** oggi il prof. **Luigi Manzo** docente tecnico pratico di sala e vendita, autore di testi per la scuola e per la formazione professionale, ieri ospite del **25° appuntamento del programma facebook La Voce della Scuola**, ha presentato un interssante progetto per gli istituti professionali di enogastronomia.

Può spiegare ai nostri lettori cosa è il Progetto Rete e cosa offre?

"Si tratta di un progetto nato dall'idea di alcuni docenti di Sala e di Cucina, insieme ad **Adesso Scuola** e **AIBM Project**, con lo scopo di promuovere l'aggiornamento professionale e didattico, mirato però alle conoscenze ed alle competenze della propria disciplina. Infatti ci si è resi conto che la maggior parte dei corsi di aggiornamento proposti dal Miur e dagli altri enti, pur essendo validi, non prevedevano corsi o master class così mirate a questa disciplina. Il Progetto Rete offre dei gruppi privati su FB dove è possibile prelevare vario materiale. In base al testo adottato si può chiedere l'accesso all'area riservata, dove potete trovare il seguente materiale, utile anche per la didattica a distanza: quiz, UDA, programmazioni, simulazioni, cuciverba e crucipuzzle, test, guide docenti e tanto altro ancora, oltre all'assistenza degli autori tramite FB (**Luigi Manzo**, **Domenico Rega** ed **Alessio Orsini**, questi per Enogastronomia). Inoltre è disponibile anche lo schema del progetto per i percorsi professionali da inserire nel diploma di Stato (sommelier, barman, chef da crociera ecc.), su cui torneremo tra poco."

Come si può aderire a questo interessante progetto ?

"L'adesione sarebbe gratuita, chiunque può abbracciare il progetto. Tuttavia ha un costo prendere un professionista (o almeno pagargli un rimborso spese, ovviamente). Allora abbiamo pensato di fare un accordo con la Bulgarini Libri: chi **adotta questi testi**, avrà vita natural durante i corsi e gli

aggiornamento **gratuiti** (puoi richiedere la brochure dei testi a servizieditoriali017@gmail.com)."

Nello specifico in cosa consistono i nuovi percorsi professionali: bartender e sommelier e in quale istituto sono stati già introdotti ?

"Per la **prima volta** un Istituto per i Servizi di Enogastronomia per i servizi di ospitalità alberghiera (stiamo parlando dell'IPSSEOA "Giuseppe Casini" della Spezia, diretto dalla DS prof.ssa **Margherita Gesu**), proporrà due nuovi percorsi integrati nella didattica: il barman ed il sommelier. Gli allievi frequentanti il secondo anno, infatti, l'anno prossimo iscrivendosi in terza classe potranno scegliere tra Terza Sala e Vendita **articolazione Sommelier** e Terza Sala e Vendita **articolazione Barman**. Ma non è solo questione di dicitura: il codice ATECO corrispondente alle due professioni sarà **apposto sul diploma di stato quinquennale** (quindi con valore LEGALE). Il programma di studi di barman prevedere diversi argomenti di approfondimento, così anche quello di sommelier. Di seguito vi diamo in anteprima la programmazione specifica di quello che andranno a studiare. Entrambi i progetti sono stati ideati dal sottoscritto (per il bartender) e dal prof. **Roberto Lauriana** (per il percorso sommelier)."

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/12/13/intervista-luigi-manzo-ecco-aibm-project-il-progetto-rete-e-condivisione-materiali-di-sala-e-vendita/

© 2026 Istituzioni24