

## ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA UN CORSO PER I CUOCHI DELLE NAVI DA CROCIERA



18 Gennaio 2022

PESCARA - “Nascono all’Istituto Alberghiero IpsseoA ‘De Cecco’ di Pescara gli chef professionisti delle cucine delle navi da crociera che formeremo attraverso il corso ‘Cuochi di Bordo’ nato dalla partnership con la Direzione Marittima di Pescara”.

Lo ha annunciato stamattina la dirigente scolastica Alessandra Di Pietro, spiegando che “il corso partirà nel mese di marzo, reclutando studenti su base volontaria, e consentirà ai nostri ragazzi di apprendere nozioni fondamentali sulla vita a bordo di una nave, acquisendo un attestato per poi accedere, volendo, al relativo diploma”.

“Ancora una volta la nostra scuola si caratterizza per la capacità di lavorare in sinergia con un’Istituzione strategica del territorio come la Capitaneria di Porto per dare opportunità concrete ai nostri giovani”, ha aggiunto la preside nel corso della conferenza stampa con il presidente della Provincia di Pescara **Ottavio De Martinis**, del comandante della Direzione Marittima di Pescara capitano di vascello **Salvatore Minervino**, del capo Sezione Gente di Mare di Pescara il capitano di corvetta **Debora Ferioli** e la docente di riferimento **Claudia De Bonis** responsabile dell’organizzazione del corso.

“L’iniziativa - ha spiegato la dirigente Di Pietro - nasce all’interno delle attività dedicate all’Orientamento allo studio e al futuro lavoro dei nostri ragazzi, offrendo una ulteriore prospettiva come sbocco professionale, collegando l’offerta formativa allo sviluppo economico, fornendo delle competenze specifiche rispondenti alle reali esigenze del territorio e del mercato, potenziando la stessa offerta formativa e creando professionisti esperti anche di mare che sappiano valorizzare l’enogastronomia di settore. Consideriamo che una figura professionale legata al mondo della nautica sempre più richiesta nel mercato del lavoro è il cuoco di bordo che nei livelli superiori diventa chef di bordo, figura che lavora sulle navi mercantili, da crociera o sulle navi da traghetto che dunque deve conoscere la struttura e l’organizzazione di bordo, è responsabile della preparazione dei pasti, di coordinare l’intera attività della cucina, occupandosi anche dell’acquisto delle materie prime, ma deve anche avere competenze nell’utilizzo delle attrezzature e degli strumenti di cucina, con autonomia decisionale, capacità organizzativa, ma acquisendo soprattutto know how più specifici sotto il profilo tecnico-marittimo inerenti, ad esempio, le nozioni di primo soccorso in mare, o il diritto nautico e commerciale più in generale, nozioni che verranno fornite durante il corso”.

“Al termine del percorso extracurriculare, agli studenti verrà rilasciato un attestato di idoneità che rappresenta per i ragazzi un’opportunità di semplificazione dell’iter procedurale

per acquisire la qualifica di Cuoco di Bordo, ovvero gli stessi studenti, dopo i 22 anni di età, e dopo aver trascorso un anno nella cucina di una nave, potranno accedere al diploma di Cuoco di Bordo”.

“Sottolineo come la collaborazione con la Capitaneria di porto significa un momento importante di sinergia per sostenere il territorio, mettendo in evidenza le caratteristiche e le eccellenze enogastronomiche e per promuovere il turismo enogastronomico che resta comunque il principale attrattore turistico di un luogo, prim’ancora dell’ambiente e dell’arte. Oggi l’Istituto ‘De Cecco’ è la prima scuola in Abruzzo a predisporre un simile progetto di specializzazione che in realtà il Comandante Minervino ha già sperimentato a Brindisi”.

“Consideriamo - ha aggiunto la dirigente Di Pietro - che il corso odierno va a implementare una collaborazione già iniziata nel 2016 e che ha permesso a tanti nostri studenti di lavorare come stage nelle cucine della Capitaneria di porto. Oggi vorremmo anche allargare tale collaborazione puntando il faro sulle tematiche inerenti la filiera della pesca, dunque l’attività in mare, gli sbarchi del pesce, le pescherie, nel rispetto della nostra tradizione enogastronomica, che sicuramente fa riferimento a quella contadina, ma la cucina marinara è quella che predomina”.

“Quello odierno è il primo momento di incontro con l’Ipsseoa ‘De Cecco’ - ha detto il presidente De Martinis - e fa piacere che coincida con un progetto importante che allarga gli orizzonti formativi dei ragazzi, mettendo in evidenza la sinergia tra realtà territoriali rappresentate da un lato dalla scuola e dall’altro dalla Direzione Marittima che trasferiranno il proprio know how ai ragazzi per dare una possibilità in più a livello didattico-educativo e lavorativo, dunque un progetto che si inserisce in un percorso di crescita”.

“Obiettivo del corso - ha spiegato il Comandante Minervino - è quello di dare un aiuto concreto ai ragazzi per inserirsi nel mondo del lavoro, abbiamo sperimentato che con la qualifica di Cuoco di Bordo i giovani hanno trovato più facilmente un’occupazione nel mondo crocieristico. Pensiamo che una nave da crociera ha un equipaggio di almeno 1.500 persone, tra cui almeno 50 cuochi a bordo sia per gli ospiti che per le esigenze interne. Per poter entrare in questo frammento occupazionale, i ragazzi devono avere un inquadramento

particolare, apprendendo anche nozioni inerenti il soccorso in mare o di diritto della navigazione, quindi al corso abbiamo cercato di dare un taglio marittimo in una città che purtroppo sino a oggi non ha avuto un porto operativo, un porto che però oggi, grazie ai fondi europei, stiamo recuperando in tutta la sua funzionalità proprio per permettere l'ingresso delle navi commerciali e da crociera".

"Non appena finirà la fase pandemica - ha sottolineato il Capitano di Corvetta Ferioli - vogliamo riprendere il ciclo di incontri con gli studenti dell'Istituto 'De Cecco', conferenze che ci permettono di valorizzare la filiera della produzione enogastronomica locale per la salvaguardia dei prodotti tipici della nostra zona".