VirtùQuotidiane

ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA UNA SETTIMANA DI FORMAZIONE PER LA RICERCA DEL LAVORO

18 Gennaio 2021

PESCARA – Una settimana di formazione per la ricerca attiva del lavoro. È quella che si apre oggi, per chiudersi venerdì 22 gennaio, con il progetto "Fare Rete: Fare Goal–Scuola e Impresa Digitale", per gli studenti delle classi IV dell'Istituto Alberghiero Ipssar "De Cecco" di Pescara in partnership con Confindustria Chieti-Pescara e dell'Agenzia per il lavoro Ranstad Italia.

"Il nostro obiettivo", spiega in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**, "è quello di informare i nostri ragazzi sulle mille opportunità professionali che il mercato offre, sul modo migliore per cercare e per proporre la propria candidatura, potenziando le competenze trasversali dei nostri studenti e orientando lo stesso mondo del lavoro".

"E il valore aggiunto dell'iniziativa, che per le prescrizioni Covid-19 si svolgerà

completamente in modalità on line, è proprio la capacità della scuola di ‘fare rete’ con le Iistituzioni di settore”, aggiunge la preside.

“Il progetto, giunto alla sua quarta edizione – spiega la Di Pietro – rappresenta un percorso di orientamento scolastico e di alternanza scuola-lavoro, rivolto a venti studenti eccellenti del nostro Istituto, degli Indirizzi di Enogastronomia e Cucina, Sala e Vendita, Pasticceria e Turismo, 20 ragazzi selezionati per il loro impegno scolastico e professionale, dunque parliamo di un’esperienza concreta di attuazione e diffusione dell’Alternanza che partendo dal matching delle competenze scuole-imprese, ne facilita il dialogo e ne amplifica l’efficacia per lo sviluppo e la crescita del territorio. ‘Fare Rete: Fare Goal’ mira a dare prospettive di futuro concrete per i nostri studenti. Pensiamo che i ragazzi dell’Alberghiero, che tra due anni saranno potenzialmente gli specialisti della ristorazione, della pasticceria, dell’accoglienza turistica, si troveranno a guidare la fase di ripresa e di rilancio proprio di uno dei comparti economici e produttivi più pesantemente penalizzati dalla pandemia da Covid-19”.

“E proprio l’emergenza sanitaria comunque oggi li obbliga a pensare la professione in modo diverso, a reinventare in modo creativo, originale il proprio ingresso nel mercato del lavoro e, in tal senso, potersi confrontare oggi con i professionisti di settore è comunque un privilegio che consente ai ragazzi di beneficiare di una panoramica ad ampio raggio sulle prospettive stesse del mercato del lavoro nell’agroalimentare e sulle skill, ovvero le abilità, richieste dalle aziende ristorative, turistiche e ricettive”.

Durante la settimana, gli studenti si confronteranno con **Alessandro Addari** presidente Piccole e Medie Imprese Pescara-Chieti, **Claudia Pelagatti** responsabile Educafiob di Confindustria Pescara-Chieti, **Roberto Di Domenico** titolare dell’azienda Spiedì e presidente della Sezione Agroalimentare Confindustria Pescara-Chieti, coordinatrice la professoressa **Anna Maria Spina** docente di Scienza e Cultura dell’Alimentazione.

“La capacità di risolvere i problemi, il lavoro di squadra, l’ascolto, il ‘saper essere’ – commenta il direttore generale di Confindustria Chieti-Pescara **Luigi Di Giosaffatte** – sono queste le competenze oggi richieste dalle aziende e che avremo modo di illustrare ai ragazzi”.