VirtùQuotidiane

I FUTURI PROFESSIONISTI DI SALA DELL'ALBERGHIERO DI PESCARA INIZIANO IL PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

30 Marzo 2021

di Redazione

PESCARA – La sinergia tra chef e operatori di sala, i segreti per imparare a preparare una ottima moka e la scoperta degli strumenti che permettono di riconoscere un espresso d'eccellenza. Ha preso il via anche il percorso di Alternanza scuola-lavoro per gli studenti delle classi terze e quarte dell'Istituto Alberghiero Ipssar "De Cecco" di Pescara indirizzo Sala.

Un cammino formativo che, causa Covid-19, si svolgerà a distanza, ma che pure consentirà ai nostri studenti di vivere il proprio stage aziendale in modo virtuale, entrando comunque in quelle realtà produttive che permetteranno loro di acquisire, attraverso 50 ore di attività, le competenze professionali necessarie da inserire nel proprio bagaglio formativo.

"Obiettivo della nostra scuola", dice in una nota la dirigente **Alessandra Di Pietro**, "è di garantire ai nostri studenti di poter beneficiare di ogni esperienza didattico-esperienziale e laboratoriale, anche in epoca Covid-19, portando a termine in modo regolare il proprio anno

scolastico”.

Alla presenza di **Alvaro Fantini** e **Angelo Mario Narcisi** di Amira, **Paolo Del Rosario** direttore commerciale della Universal Caffè con **Leandro Fedele**, responsabile formazione e qualità sviluppo e prodotti, **Daniele Erasmi** presidente della Federazione Italiana Sommelier e del sommelier **Gessica Cilli**, ex studentessa dell’Istituto Alberghiero, e della professoressa **Rossella Cioppi**, referente del Progetto Itinerando, è iniziato quello che oggi si chiama Percorso per le competenze trasersali e l’orientamento.
“

I percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro sono una risorsa indispensabile per poter avvicinare i nostri ragazzi al mondo del lavoro già durante il loro percorso scolastico – aggiunge la Di Pietro -. E sono indispensabili per completare il processo di ‘costruzione professionale’ degli studenti. Attraverso tali percorsi la scuola vuole supportare e rendere più agevole, più semplice l’inserimento nel mercato del lavoro, creando sin d’ora un contatto diretto con il territorio e con le aziende, dando ai ragazzi l’opportunità di essere immediatamente operativi nel periodo post-diploma, di dimostrare sin dal primo giorno cosa sanno fare quando entrano in un ambiente di lavoro”.

“L’obiettivo è dunque quello di dare loro delle conoscenze specialistiche, trasformare quanto hanno appreso nelle aule scolastiche in azione concreta. E sono senza dubbio momenti di formazione e informazione, durante i quali i nostri studenti hanno anche la possibilità di conoscere direttamente i professionisti del settore. Purtroppo il Covid-19 ci ha imposto limitazioni e ostacoli, viviamo una situazione complessa e difficile, non possiamo permettere ai nostri studenti di svolgere i propri stage, né visite aziendali, ma comunque abbiamo deciso di non fermare il nostro cammino formativo, e piuttosto abbiamo ripensato e riorganizzato l’Alternanza Scuola-Lavoro in digitale, dunque in assoluta sicurezza, snella nell’iter burocratico, che garantirà continuità alle attività coordinate scuola-impresa, in grado di sviluppare competenze certificabili, permettendo comunque ai nostri ragazzi di confrontarsi con chi lavora, di conoscerne le difficoltà attuali, ma anche le prospettive future”.

“Il lavoro degli studenti – ha spiegato Fantini di Amira – si concentrerà sullo storytelling che determina la nascita di un cocktail, sullo stile del servizio di Sala, la mise en place, e la rilevanza della colazione non solo in un bar, ma anche nella hotellerie, attraverso la riscoperta dei prodotti del territorio, ovvero le ferratelle, oggi trasformate in waffle, o anche l’introduzione di piatti tipici in un pasto del primo mattino, come cacio e uova o uova e peperoni”.

“Il progetto a distanza – hanno detto Del Rosario e Fedele – non impedirà l’attività di

laboratorio: con gli studenti svilupperemo una serie di ricette, per scoprire come realizzare un ottimo cappuccino a casa propria con gli strumenti a disposizione, o la storia e le leggende sul caffè e sulle miscele".

"Soprattutto – hanno aggiunto Erasmi e Cilli – il percorso ci permetterà di comprendere la rilevanza della sinergia tra tutte le professioni che ruotano attorno al mondo della cucina, della ristorazione e dell'accoglienza, dunque tra la figura del Maitre di sala e dello chef in cucina, per poi approfondire la storia del vino e dell'olio".

"All'interno del percorso – ha aggiunto la professoressa Cioppi – si inserirà il laboratorio 'Itinerando' che è un corso di formazione che vede coinvolti 8 docenti e 73 studenti, su feste, gastronomia e tradizione del territorio in cui sono gli stessi ragazzi che saranno docenti dei propri coetanei illustrando il frutto delle loro ricerche".