

PESCARA, 320 STUDENTI DELL'ALBERGHIERO INIZIANO PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO



PESCARA - Al via oggi il percorso di alternanza scuola-lavoro per 320 studenti delle classi terze e quarte dell'Istituto Alberghiero Ipsar "De Cecco" di Pescara.

Se la pandemia da Covid-19 ci impedisce di portare i nostri ragazzi nei ristoranti o negli alberghi per il loro stage, abbiamo fatto ricorso alla didattica a distanza per portare chef e professionisti di sala e del turismo direttamente a casa dei ragazzi", spiega in una nota la dirigente scolastica Alessandra Di Pietro "e permettere comunque loro di seguire le 40 ore di

formazione abilitanti, al termine delle quali riceveranno l'attestato di partecipazione e la certificazione delle competenze acquisite".

"Obiettivo della nostra scuola è di garantire ai nostri studenti di poter beneficiare di ogni esperienza didattica-esperienziale e laboratoriale, anche in epoca Covid-19, portando a termine in modo regolare il proprio anno scolastico", aggiunge la preside, che oggi ha aperto il primo appuntamento con il percorso alternanza scuola-lavoro, oggi denominato Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, alla presenza di **Lorenzo Pace**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi, tra i partner dell'Istituto Alberghiero nell'iniziativa, della professoressa **Rossella Cioppi**, referente del Progetto Itinerando, e dei docenti di Enogastronomia **Massimo Marini**, **Enza Liberati**, **Amedeo Prognoli**, **Narciso Cicchitti** e **Nica Petrongolo**.

"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 - sottolinea 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, 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, 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".

“I percorsi – spiega la preside – prevedono attività svolte a distanza, dunque lezioni in e-learning guidate, e attività pratiche applicative delle conoscenze acquisite, che i ragazzi svolgeranno individualmente a casa per poi produrre dei videofilmati e fotografie per la loro presentazione on line e la loro valutazione con la certificazione delle competenze”.

“L’Alternanza Scuola-Lavoro – continua la dirigente – vedrà protagonisti tutti i 320 studenti delle classi terze e quarte di tutti gli indirizzi di studio e per ciascuno abbiamo coinvolto gli chef per la Dad, e i professionisti di Sala e di Turismo sempre per la Dad. Le lezioni, che hanno preso il via ufficiale oggi, si concluderanno il prossimo 13 maggio, e un ruolo fondamentale verrà svolto anche dagli studenti del Laboratorio Itinerando, ideato dalla docente Cioppi con un pool di altri 6 professori e 72 studenti di tutti gli indirizzi, che stanno già lavorando su percorsi e itinerari legati alla tradizione, al gusto e alla storia del territorio”.

“Oggi iniziamo con il Progetto Digitale ‘Chef per la Dad’ che seguirà il tema del ‘Gusto della tradizione. Feste e Cultura gastronomica abruzzese’, progetto che nasce dal protocollo d’intesa nazionale tra Unione Cuochi Nazionale e Miur, cui ha fatto seguito la convenzione tra Istituto Alberghiero ‘De Cecco’ e Unione Cuochi Regionale. Il nostro obiettivo sarà quello di promuovere la cultura enogastronomica del nostro territorio, i valori della tipicità, gli ingredienti del nostro territorio, ovvero l’attenzione ai ‘saperi’, a come gli ingredienti vengono assemblati, dunque il sapere gastronomico, la promozione della cultura professionale della nostra terra, che significa attenzione alla stagionalità, alla semplicità e alla sostenibilità nell’ottica dell’Agenda 2030”.

“Compito della nostra Associazione non è quello di insegnare a cucinare – afferma il presidente dell’Unione Cuochi Regionale Pace – , la nostra missione è far conoscere tecnica e cultura in cucina, che sono le nostre fondamenta, dando dunque un contributo diverso nella formazione. Le feste che affronteremo nel percorso di alternanza Scuola-Lavoro sono la Pasqua con tutta la sua ritualità e il piatto dedicato sarà ‘Agnello cace e ove’; le feste di matrimonio che storicamente erano ben diverse da quelle attuali e parleremo de ‘La Pizza Doce’; la Festa dei Morti, dunque lo studio del legame tra la vita e la morte e la ritualità del cibo, con il banchetto della notte dei defunti, e studieremo il piatto dei ‘Maccheroni alla

chitarra'; poi la Festa di Sant'Antonio, legata alla Panarda, e il piatto sarà la 'Minestra di Fave'; infine la Festa di Carnevale con i Torcinelli di patate e la Cicerchiata".

"All'interno del percorso - aggiunge la professoressa Cioppi - si inserirà il laboratorio 'Itinerando' che è un corso di formazione 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".

Gli chef dell'Unione Cuochi Regionale che hanno aderito all'iniziativa e che terranno le lezioni saranno il presidente Lorenzo Pace, titolare del ristorante 'Wine & Wine' di Pescara; **Angelo Monticelli**, ristorante 'Masseria Tattoni' di Bellante; **Ivana De Gasperis**, della scuola di cucina 'Quanto basta' dell'Aquila; **Carlo Auriti** del ristorante 'Maccarons' di Guardiagrele; **Emma Barone** del ristorante 'Antichi Sapori' di San Valentino.