

SALA E VENDITA, AL BAR DELL'ALBERGHIERO DELL'AQUILA DOVE SI FORMANO I PROFESSIONISTI DEL FUTURO

20 Gennaio 2020



L'AQUILA - *Virtù Quotidiane* ha abituato i propri lettori a conoscere i professionisti dei bar e i propri locali.

Oggi, con il professor **Vincenzo Ambrosini**, docente di sala e vendita, porta alla scoperta del bar dell'Istituto d'istruzione superiore "Leonardo da Vinci-Ottavio Colecchi" dell'Aquila, dove si formano i professionisti del domani, che include gli indirizzi Enogastronomia, Sala e vendita, Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Manutenzione e assistenza tecnica (ex Ipsiasar), Servizi commerciali (Ipc), Agricoltura e Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio (ex Geometri).

È una nuova tappa del breve viaggio di *Vq* alla scoperta dei vari indirizzi di studio della scuola, degli spazi dei due plessi scolastici di via Monte San Rocco e Colle Sapone, dei

laboratori, delle cucine e della serra.

L'ampissima gamma del "Da Vinci-Colecchi", peraltro, dal prossimo anno scolastico sarà arricchita dall'indirizzo di Estetica per la formazione degli operatori del benessere.

LE PUNTATE PRECEDENTI

L'INTERVISTA ALLA DIRIGENTE SCOLASTICA

NELLE CUCINE DELL'ALBERGHIERO

NEI LABORATORI DI MECCANICA

NEL LABORATORIO PROVE MATERIALI

IL LABORATORIO CASEARIO

LA SERRA DELL'AGRARIO

GLI ODONTOTECNICI DEL DOMANI