

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](#)