

“L’alternanza” per il futuro

Verso il domani Il progetto scuola-lavoro per consentire agli studenti di vivere esperienze formative reali sul campo. Gli allievi dell’Ipssea Alberghiero a Milano, in strutture del calibro di Bulgari Hotel, per conoscere e farsi conoscere



L’INIZIATIVA

Un’esperienza formativa di grande spessore, che completa il percorso teorico-didattico dell’indirizzo di studio: Enogastronomia, Sala Bar, Accoglienza Turistica e che ha coinvolto 30 allievi, offrendo loro l’opportunità di cimentarsi nel mondo del lavoro reale, fatto di regole, di professionalità e grande qualità. Si è concluso da pochi giorni per alcuni ragazzi dell’IPSS-EOA-IIS Ceccano il progetto di cui all’Avviso pubblico Prot. AOODGEFID/3781 del 05/04/2017 “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro”. Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.6 Qualificazione dell’offerta di istruzione e formazione Tecnica e Professionale - Azione 10.6.6A-FSEPON-LA-2017-65 dal titolo: “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, tirocini e stage” /Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale: Lavorare per imparare finanziato dai Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020.

Il progetto “Lavorare per imparare”, formato da due moduli (“Il Futuro è servito” e “Ospitalità, cortesia e attenzione al turista”), è stato realizzato presso alcune realtà imprenditoriali di eccellenza del settore alberghiero e ristorativo di Milano, quali il Bulgari Hotel, l’Hotel Ripamonti e la Langosteria di Milano dove i ragazzi dell’IPSS-EOA Ceccano sono stati accolti per tre settimane.

Tutte le attività si sono svolte con l’ausilio di tutor aziendali, figure professionali di alto livello tecnico, chef che collaborano con il magazine on line “Identità golose”. In particolare, gli al-



Gli studenti della scuola di Ceccano durante alcuni momenti trascorsi nel capoluogo lombardo. Un’esperienza di tre settimane e un’opportunità di crescita professionale e personale. Un modo per arricchire il loro bagaglio di conoscenze e per mettersi in gioco.

lievi dell’articolazione ricevimento hanno avuto l’opportunità di entrare a contatto con una clientela internazionale mentre gli allievi rispettivamente di cucina e di sala hanno potuto mettere in pratica il modus operandi della ristorazione di qualità.

«Il nostro Istituto crede fortemente nel valore dell’alternanza scuola-lavoro - afferma il Dirigente scolastico dell’IIS Ceccano, la prof.ssa Alessandra Nardoni - Per consentire ai nostri studenti esperienze reali e concrete è necessario, infatti, non fermarsi alla didattica laboratoriale scolastica, ma inserire i discenti in un ambiente professionale reale anche diverso da quello offerto dal nostro territorio. L’esperienza presso le strutture alberghiere e ristorative di Milano rappresenta il raggiungimento dell’eccellenza

nell’ambito dell’alternanza scuola lavoro dell’IIS Ceccano. A Milano - continua la dirigente Nardoni - da qualche tempo si sono moltiplicate le proposte di cucina regionale e internazionale, le attività di formazione, ricerca e valorizzazione del prodotto di qualità».

La dirigente poi aggiunge: «Io stessa ho potuto constatare, andando in visita dagli studenti impegnati nell’alternanza e frequentando il convegno nel capoluogo lombardo dello chef Andrea Ribaldone coordinatore delle cucine dell’Hub di Identità golose, il grande valore della pratica svolta dai nostri ragazzi che si sono peraltro distinti per il loro impegno, la puntualità e l’educazione. Per questi giovani la partecipazione a progetti di questo genere rappresenta un’occasione per conoscere e farsi conoscere, per

far emergere il proprio talento e farsi notare in vista del diploma e della ricerca di un lavoro dopo il diploma. Alcuni dei nostri studenti, ad esempio, potranno con molta probabilità continuare la loro esperienza, dopo l’esame di Stato, presso una delle strutture di Milano che li ha accolti nel periodo di alternanza. Per la scuola, infine, l’alternanza scuola lavoro consente la verifica dell’efficacia dei processi formativi messi in atto dai docenti. L’IIS Ceccano - conclude la dirigente Nardoni - è una scuola particolarmente attiva sul fronte dell’innovazione e della progettazione didattica. È quindi motivo di grande soddisfazione per il nostro istituto, poter contare su queste progettualità che arricchiscono l’offerta formativa della scuola e aumentano le opportunità di crescita dei nostri studenti».

Un’occasione unica per far emergere il proprio talento e farsi notare



La possibilità di continuare l’esperienza in una delle strutture dopo il diploma