

All'Alberghiero il lavoro è servito

Prima di ottenere il diploma gli alunni si sono già fatti conoscere

BORMIO - Varcando il porche di vetri dell'istituto alberghiero Dante Zappa di Bormio, si ha subito la certezza di non essere entrati in una di quelle scuole in cui gli studenti fanno "la tuffa" sui banchi, stanchi delle solite lezioni di imponente nozionistica che non danno nessuno stimolo, ma solo quello di continuare il "pisolino" in classe. E' come essere invece in un grande albergo 5 stelle. Subito ti viene incontro un lantissimo studente a farti la giacca, segretaria eleganti tailleur grigi sorridono da dietro il bancone della reception, una giovanissima cameriera in abito rosso e minigonna di fave un cocktail delizioso, quelli che ti fanno perdere la testa per i colori prima ancora che per la gradazione alcolica.

«Assaggi», ti dice gentilmente, troppo timida per giungere che con quel cocktail è arrivata seconda. pochissimi giorni fa, a un concorso nazionale, uno dei tanti a cui gli studenti dell'Alberghiero di Bormio non hanno saputo distinguersi. L'alta qualità dell'istituto e dei riconoscimenti ampiamente ottenuti in diverse sedi, ha parlato nei giorni scorsi il preside dell'istituto Piacca Tognoli Lazzeri durante la giornata d'orientamento a cui hanno partecipato i presidi e gli insegnanti di tutte le scuole della provincia. Sabato, invece, la previsione delle prossimi

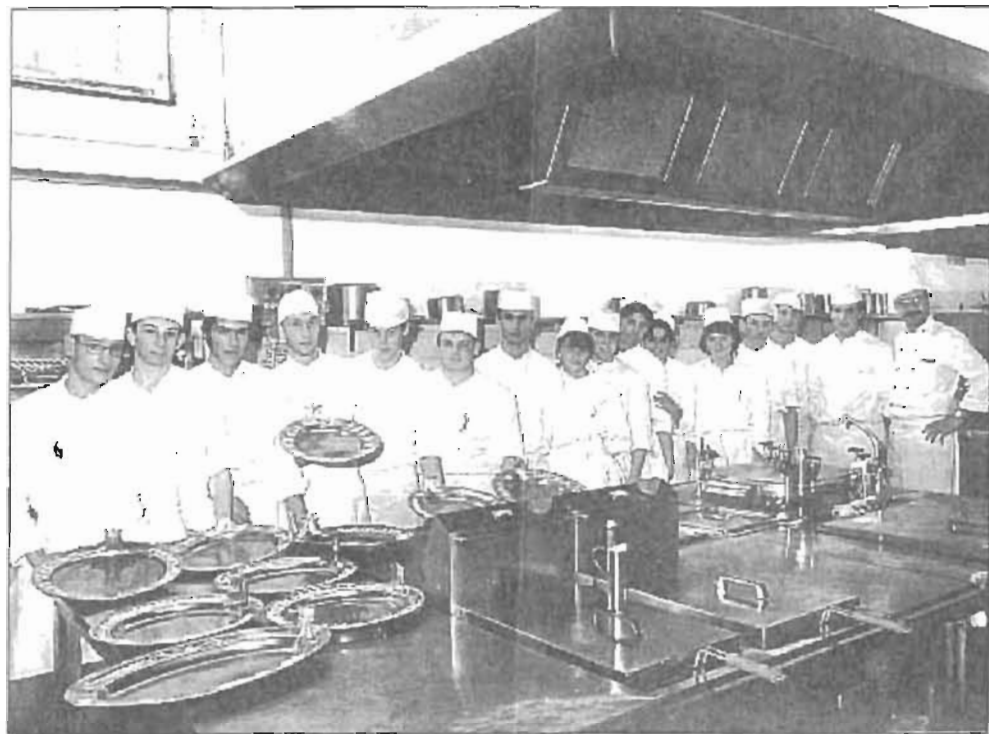
me iscrizioni alle superiori entro il 25, l'istituto ha aperto le porte ai ragazzi di III media e alle loro famiglie, mettendo a disposizione insegnanti e alunni disposti a fare chiarezza sui programmi di studio e sulle opportunità offerte da questa scuola.

Il corso di studi, dal '92 rivoluzionato in modo da dare più spazio alla teoria, è organizzato in un biennio propedeutico dopo il quale si accede al corso di qualifica per operatore dei servizi di cucina, di sala-bar, o di ricevimento. Per chi desidera un'ulteriore specializzazione c'è la possibilità, ottenuto il diploma di terza, di iscriversi al biennio post-qualifica che licenzia tecnici dei servizi turistici e dei servizi ristorativi.

Il vero vantaggio di questo istituto è quello di formare, attraverso lo studio ma anche attraverso l'esperienza fatta servendo ai tavoli o spadellando sui modernissimi fornelli della cucina, degli operatori alberghieri di grande professionalità, da sempre ricercatissimi dal mercato turistico non soltanto locale.

I numerosi stage in alberghi di lusso effettuati ogni anno permettono per altro ai ragazzi di fare esperienza e di farsi conoscere negli alberghi prima ancora del diploma. E così quando si finisce la scuola la strada del lavoro - almeno per i più bravi - è già spianata.

Daniela Valzer



L'istituto alberghiero ha aperto i battenti per mostrare a ragazzi e genitori metodi e opportunità di lavoro



Durante gli studi previste molte esperienze in importanti alberghi