

Somma Vesuviana. Termina «Montessoristorando», il progetto di alternanza scuola-lavoro

Da Rita Terracciano - 10 giugno 2017



Preparazione del buffet

Si è svolto ieri mattina, venerdì 9 giugno, presso la sala bar dell'Istituto Paritario «M. Montessori», l'evento conclusivo del progetto di alternanza scuola-lavoro «Montessoristorando».

La manifestazione riassume un percorso formativo di un intero anno scolastico che ha saputo integrare esperienza pratica e teorica, coinvolgendo i tre istituti presenti nell'edificio di via Marigliano: Liceo Scientifico, Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ed ITE, indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing.

L'alternanza scuola-lavoro è una delle innovazioni introdotte dalla legge 107 del 2015 e punta ad una scuola che deve via via aprirsi al territorio, chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Il nuovo patto tra scuola e mondo del lavoro favorisce, indi, la comunicazione intergenerazionale, pone le basi per uno scambio di esperienze, dove conoscenze, abilità pratiche e competenze vengono coniugate con le specificità del tessuto produttivo ed il contesto socio-culturale nostrano.

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si articola in moduli didattico-informativi, svolti in classe od in azienda, ed in moduli di apprendimento pratico all'interno del contesto lavorativo. Nello specifico, i docenti tutor referenti del progetto per il Liceo Scientifico, Alessio Ciano e Mariagrazia Ingarra, hanno affrontato con i ragazzi i temi sulla formazione e sicurezza sui luoghi di lavoro, formazione impresa simulata ed attività per azienda. I discenti, inoltre, per l'organizzazione dell'evento conclusivo hanno effettuato un'analisi del territorio, studiato la fattibilità del progetto, l'organizzazione degli spazi ed hanno curato la grafica del menù.

Gli allievi dell'ITE, guidati dal docente tutor Antonio Emanuele Auricchio insieme alle insegnanti Selenia Ambrosio e Teresa Iossa, invece, si sono interessati di bilancio dell'azienda e di business plan, il documento che sintetizza i contenuti e le caratteristiche di un progetto imprenditoriale (business idea). Tale piano economico-finanziario viene utilizzato sia per la pianificazione e gestione aziendale che per la comunicazione esterna, in particolare verso potenziali finanziatori o investitori.

Per l'Istituto Alberghiero, infine, gli alunni, indirizzati dai docenti tutor referenti Florinda Capasso e Mario Saviano, oltre ad una prima fase appresa in classe e nei laboratori di cucina e di sala-bar dell'Istituto Scolastico dove svolgono esercitazioni pratiche così come prevede l'indirizzo scolastico, sono stati ospitati presso una nota azienda confinante, da anni impegnata nel settore della ristorazione collettiva e catering: qui i ragazzi hanno avuto la possibilità di inserirsi in un contesto lavorativo che ha stimolato la loro creatività ed apprendere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, per garantire loro esperienza sul campo e superare così il gap formativo tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione.

E proprio a conclusione di questo iter, i ragazzi dell'istituto Alberghiero hanno messo in pratica quanto appreso durante l'alternanza scuola-lavoro comportandosi come dei piccoli professionisti, allestendo con entusiasmo e maestria un ricco e variegato buffet offerto a docenti, genitori ed alunni partecipanti all'Open Day della Scuola dell'Infanzia, che hanno mostrato di gradire le varie leccornie preparate, dagli antipasti ai dolci, elogiandone sapori e presentazione.



Rita Terracciano

Giornalista pubblicitaria