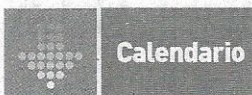


PIANETA SCUOLA

PROSEGUE IL NOSTRO VIAGGIO
ALLA SCOPERTA DELL'OFFERTA
DELLE SUPERIORI SENESI



Calendario

Due week end a porte aperte

OPEN day di gusto, naturalmente, per l'alberghiero. I prossimi appuntamenti sono domenica 24 gennaio, poi ancora le due domeniche successive, 7 e 14 febbraio, dalle 10,30 alle 12,30.

Giovani masterchef tra i banchi All'Artusi nasce il nuovo Cracco

L'istituto di Chianciano forma cuochi e personale di strutture ricettive

MASTERCHEF e lezioni di cucina varie in tv dettano la strada. E l'Artusi prende il testimone locale di quello che è probabilmente il mestiere più alla moda del momento: sono sempre più i giovani aspiranti alla cucina stellata. «Nel tempo la scuola ha raggiunto un alto livello di professionalità, tanto che gli allievi trovano con facilità occupazione ed hanno quotidianamente reali occasioni di apprendimento ed esercitazione, attraverso l'organizzazione di manifestazioni all'interno e all'esterno dell'istituto»: traduce così il grande fascino mediatico il preside Salvatore Di Costanzo, nella didattica.

Quali i punti forti della scuola?

«Prima di tutto i laboratori: due di cucina, con attrezzature all'avanguardia e con aree specifiche per pasticceria, panetteria e sezionatura carni e pesci. Ci sono poi un laboratorio di Sala con capacità di 100 coperti, un american bar e un caffè-bar; e due laboratori di accoglienza turistica. Ma 'forti' per l'Artusi sono anche i rapporti con il territorio, che si concretizzano in collaborazioni con associazioni, aziende, istituzioni. Esse individuano sempre più nella nostra scuola una delle possibili leve dello sviluppo economico, anche perché i turisti della Toscana sono attratti dalle bellezze del paesaggio, dei borghi storici, ma anche dalla bontà e genuinità dei prodotti. Poi mi preme sottolineare i progetti importanti avviati - oltre alla collaudata alternanza scuola-lavoro come Smart Food con l'Istituto Europeo di Oncologia e i Percorsi Di vini con Enoteca Italiana».

Possibili miglioramenti?
«Il contrasto alla dispersione scolastica, attualmente nella media o meno elevata rispetto a scuole professionali come la nostra, ma tuttavia da migliorare. I rapporti con il territorio, invece, già buoni, devono continuare ad intensificarsi, per questo è in programma per il 3 marzo, in occasione della premiazione della nostra scuola da parte del Touring Club, un pranzo con alcune aziende, associazioni professionali, istituzioni, allo scopo di sottoscrivere un protocollo di intesa tra la scuola e il mondo produttivo».

Quali gli sbocchi professionali?

«I diplomati hanno risultati positivi per quanto riguarda l'inserimento nel mondo del lavoro, che avviene in tempi relativamente brevi, in buona percentuale nel settore specifico e anche con un numero rilevante di contratti a tempo indeterminato. Al di là dello sbocco diretto e immediato, al



termine dei 5 anni di corso è possibile anche l'accesso a tutte le facoltà universitarie e in particolar modo a quelle inerenti l'indirizzo seguito (ad esempio scienze degli alimenti, dietistica, economia del turismo, ecc.).»

Qual il vostro target di studenti? Chi sceglie l'alberghiero?

«Si iscrivono all'Istituto alunni con varie motivazioni, alcuni perché appassionati al mondo dell'enogastronomia e dell'accoglienza, altri perché spinti dalla possibilità di trovare facilmente lavoro, altri ancora perché erroneamente indirizzati dalle scuole medie verso una scuola che viene erroneamente ritenuta più facile di altre. Il percorso che gli alunni compiono nei 5 anni consente loro di consolidare e precisare gli interessi, e solo al terzo anno, dopo aver sperimentato tutti e tre i settori, devono scegliere l'indirizzo professionale».

Paola Tomassoni



Un gruppo di studenti dell'Artusi nell'aula magna dell'istituto



La forza

Gli sbocchi

Gli allievi

Saldo legame col territorio

Importanti per l'Artusi sono anche i rapporti con il territorio, che si concretizzano in collaborazioni con associazioni, aziende, istituzioni.

Subito e in tanti al lavoro

I diplomati hanno risultati positivi per l'inserimento nel mondo del lavoro, che avviene in tempi relativamente brevi, con una buona percentuale anche di contratti a tempo indeterminato.

La scelta giusta per chi cerca lavoro

Si iscrivono all'Istituto alunni con varie motivazioni, soprattutto gli appassionati all'enogastronomia e dell'accoglienza, o anche chi cerca una scuola in grado di offrire facili sbocchi nel mondo del lavoro.

LA SCHEDA TUTTE LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALL'ISTITUTO DI CHIANCIANO

Per chi ha fretta arriva anche il corso triennale



L'ISTITUTO 'Pellegrino Artusi' (alberghiero) di Chianciano Terme è stato fondato nel 1959, in sostituzione della scuola di avviamento di tecnica alberghiera. Nasce grazie ad un progetto ministeriale che aveva nel prestigioso Istituto di Stresa la scuola-pilota. E fu quest'ultimo a guidare i primi passi dell'istituto chianciano nell'organizzazione e nelle scelte. All'inizio la scuola offriva solo i corsi di cucina e sala-bar, mentre il corso di segreteria (oggi accoglienza turistica) viene aggiunto successivamente.

E' DAL 2006-2007 che la scuola approda in via del Morellone, dove è oggi, trasferita dalla vecchia sede di via Veneto.

Un successo che è continuo: oggi l'istituto ha circa 670 studenti iscritti, di cui 600 al corso diurno e 70 a quello serale; 32 le classi (29 al diurno e 3 al serale). Dopo il biennio comune, il corso di studi

prosegue in tre indirizzi: enogastronomia, servizi di sala e di vendita, accoglienza turistica. E' il primo indirizzo quello più gettonato, con attive tre classi terze (primo anno dell'indirizzo), 2 di sala e vendita e 1 di accoglienza turistica. I tre indirizzi terminano al quinto anno con il diploma di specializzazione.

Il corso serale, invece, si suddivide in tre periodi didattici: il primo corrisponde al biennio comune del corso diurno, il secondo e il terzo sono articolati in classi per gli indirizzi di enogastronomia e sala e vendita.

La novità del prossimo anno è che la scuola attiverà un corso triennale complementare per la qualifica professionale come operatore di enogastronomia e di sala e vendita: un corso alternativo al diploma quinquennale che consente un precoce inserimento nel mondo del lavoro e si conclude con una qualifica regionale.

p.t.