

ISTITUTO ALBERGHIERO DE CECCO DI PESCARA: ECCO I CORSI CO-CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

13 Gennaio 2025



L'AQUILA - Dalla Caffetteria alla panetteria, dallo studio dell'olio extravergine d'oliva alla formazione delle Guide turistiche: sono otto i corsi Co-curricolari ed Extracurricolari che prenderanno il via nelle prossime settimane destinati agli studenti dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara, delle occasioni di approfondimento fondamentali per completare la preparazione dei professionisti dell'enogastronomia. Soprattutto delle opportunità che ci permettono di confermare il ruolo di un Istituto, l'Alberghiero, che fa pienamente parte del tessuto economico e produttivo cittadino".

Lo ha detto la dirigente dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara aprendo la conferenza stampa dedicata alla presentazione dei corsi Co-curricolari ed Extracurricolari, ciascuno dei quali frutto della collaborazione con Enti o Associazioni del territorio.

"I corsi - ha spiegato la dirigente Alessandra Di Pietro - sono la traduzione delle intense collaborazioni che la nostra scuola ha saputo con gli anni instaurare con le Associazioni e gli Enti del Territorio, al fine di offrire ai nostri studenti delle occasioni altamente professionalizzanti per arricchire ulteriormente il proprio bagaglio esperienziale per un ingresso più veloce e agevole nel mondo del lavoro, o anche opportunità di approfondimento per una scelta consapevole del proseguimento dei propri studi".

"Oggi il mondo della formazione non può non guardare nei settori tipici quelli che sono corsi innovativi perché danno una visione e una prospettiva di futuro, danno le ultime tendenze nella ristorazione, in caffetteria, sommelierie, enoturismo, i

nuovi trend del turismo, fornendo orientamento in prospettiva. La nostra scuola assicura ai suoi studenti competenze tecniche e culturali a 360 gradi, perché oggi non si può essere solo cuochi, maitre o guide, ci vogliono capacità e conoscenza oltre le competenze professionali, occorre la capacità di conoscere territori, di relazionarsi al meglio, occorre la necessità di avere una visione sostenibile, una sensibilità ecologica, green, vogliamo creare una nuova generazione di professionisti in grado di costruire il futuro dell'enogastronomia. Ci vogliono figure con ampie competenze, non basta la Formazione ordinaria, ma è fondamentale anche quella extracurricolare. Questo significa dare ai nostri ragazzi opportunità forti, al fine di garantire un rapido inserimento nel mondo del lavoro con esperienze prestigiose".

A presentare i propri corsi sono stati Silvano Ferri Presidente del Consorzio Olio DOP Aprutino Pescara, il formatore e sommelier del caffè Leandro Fedele, lo Chef Quintino Marcella, il presidente AssiPan Roberto D'Intino, la Lady Chef Valeria Giangiacomo; presentato il Percorso formativo "il Turismo Religioso e Culturale" con Antonio Di Giosafat e l'Agenzia On The Road, il Corso extracurricolare di formazione sull'intera filiera produttiva del Vino "Progetto D-Vino", per creare manager della sommellerie e del turismo enogastronomico, a cura dell'Associazione Donne del Vino con la Delegata regionale Martina Danelli, il corso sulla pasticceria con l'imprenditore dolciario Moreno Rossoni, dell'Accademie Dolcezze Nascoste e il Corso Itinerando tra i tesori d'Abruzzo a cura di Rossella Cioppi, docente e guida turistica.