

PASTICCERIA: ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA NASCE CORSO PROFESSIONALE

22 Settembre 2017



PESCARA – All'Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco di Pescara 22 studenti potranno avere, al termine di un percorso annuale, la qualifica di “Pasticciere professionale regionale”.

“Abbiamo voluto fortemente inserire questo nuovo percorso nella nostra scuola, grazie alla delibera regionale 65 del 7 agosto 2017, per fornire ai ragazzi nuove opportunità al termine del percorso di studi. Parliamo di un titolo legalmente riconosciuto a livello nazionale” ha detto il dirigente scolastico Alessandra Di Pietro presentando il corso in conferenza stampa alla Provincia insieme al presidente nazionale della Confederazione Pasticcieri Italiani Conpait Federico Ancelotti.

“I corsi professionali – ha spiegato Di Pietro – si terranno nei laboratori del De Cecco e in quelli del Conpait con i nostri docenti e con quelli della Confederazione che vogliamo ringraziare per aver creduto in questo progetto”.

“Il De Cecco è il primo istituto che inizia con la nostra associazione una collaborazione importante – ha detto Anzellotti – e che ci vede fortemente convinti perché crediamo che proprio attraverso questi progetti si possono regalare ai ragazzi nuovi percorsi professionali. Noi contribuiamo con 12mila euro a fondo perduto al progetto di chi deciderà di aprire un'attività in proprio”.

“Sono qui per testimoniare l'apprezzamento – ha commentato il presidente della Regione Abruzzo, Luciano D'Alfonso – perché in questa scuola c'è una dimensione di imprenditorialità che dovrebbe caratterizzare tutti gli istituti scolastici. Vorrei che queste esperienze possano essere replicate anche in altre realtà: si tratta di esperienze professionalizzanti di grande rilevanza per una realtà di istruzione, come il De Cecco che ha tanto aiutato questa città”.