

Empoli

Pianeta Istruzione

Il Fermi - Da Vinci innova ancora 'Insegneremo anche la ristorazione'

Il nuovo corso ha l'obiettivo di preparare studenti specializzati nei servizi di cucina, sala e bar. Il preside Gaetano Flaviano ha già inoltrato la richiesta per l'attivazione a partire dal prossimo anno

EMPOLI

Un corso tutto nuovo per preparare i giovani a lavorare nel mondo della ristorazione. Un percorso di formazione teorica e pratica per diventare un operatore 'specializzato' sia in cucina che nei servizi di sala e bar.

A lanciarlo è l'istituto superiore tecnico professionale «Fermi-Leonardo Da Vinci» di Empoli. L'obiettivo è di renderlo attivo a partire dal prossimo anno scolastico 2020-2021. «Abbiamo inoltrato la richiesta - spiega il preside Gaetano Flaviano - Stiamo aspettando la risposta dalla Regione Toscana che arriverà entro il 31 dicembre. Siamo molto fiduciosi e in caso affermativo cominceremo ad allestire aule e laboratori».

Il nuovo corso triennale si terrà nella sede di via Fabiani, dove sono già attivi i corsi di formazione professionale per la sanità e l'assistenza sociale, l'indirizzo odontotecnico e quello di estetista e acconciatore: tutte novità introdotte negli ultimi anni grazie a una profonda trasformazione del

LE MATERIE

Nel triennio le ore di studio saranno divise fra formazione base e competenze tecnico-professionali



tradizionale professionale 'Da Vinci', voluta e messa in atto dallo stesso dirigente Flaviano.

«Il corso alberghiero rilascia una qualifica regionale - spiega il preside - e apre vari sbocchi professionali in un settore in continua crescita ed espansione anche sul nostro territorio». Il monte-ore prevede dal 35 al 45% d'insegnamento di materie base: italiano,

lingua straniera (inglese), matematica, scienza della terra, storia, diritto e scienze motorie. Il restante 55 - 65% del tempo gli alunni lo passeranno nell'acquisizione di competenze tecnico-professionali: laboratorio di cucina, di sala e di accoglienza, studio e utilizzo degli alimenti. Sono previsti anche stage e tirocini.

Le spese per l'attivazione del corso

Il dirigente dell'istituto tecnico superiore Fermi - Da Vinci, Gaetano Flaviano

so saranno coperte, in parte, dal Fondo sociale europeo che sosterrà i costi per la didattica degli esperti (cuoco, barman...), materiali ed esame finale. Il resto sarà investito dalla stessa scuola. «Realizzeremo un vera e propria cucina da ristorante e una sala bar da circa 50 metri quadri ciascuno dove gli studenti potranno esercitarsi per la parte pratica», dettaglia Flaviano.

I profili professionali che il nuovo corso andrà a creare sono di due tipi: quello di operatore della ristorazione, professionisti che sono in grado di lavorare all'interno di strutture alberghiere, ristorative e in tutti i contesti legati all'accoglienza, al turismo e alla gestione del tempo libero come le navi da crociera, gli agriturismo, i villaggi per le vacanze. L'altro profilo che verrà formato dal nuovo corso del «Fermi-Da Vinci» è per operatore di servizi di sala e bar, che avrà quindi il compito di coadiuvare nelle diverse mansioni, come preparare i tavoli, curare l'ordine e la pulizia, riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione, preparare e servire i vari tipi di bevande.

Irene Puccioni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EMPOLI

Stop al bullismo grazie alla pratica dello sport

«Uno per tutti... Tutti per uno». Questo l'obiettivo del progetto Uisp Empoli Valdelsa avviato alla scuola Busoni con le 8 classi seconde. L'iniziativa è seguita dai ragazzi del servizio civile, Francesca Caverni, Cinzia Chirico, Giulia Fabbrizzi e Daniele Papalini. Ogni classe svolgerà 5 incontri di un'ora durante la lezione di educazione fisica in cui, attraverso lo sport, si affrontano i conflitti interpersonali che possono sfociare in episodi di bullismo. L'obiettivo è favorire soluzioni pacifiche. L'Istat ha reso noto che su un campione di giovani tra gli 11 e i 17 anni il 50% degli intervistati ha subito episodi offensivi nell'arco dell'anno scolastico e che il 16-17% è coinvolto in episodi di bullismo. Le conseguenze possono essere tragiche: il 50% delle vittime ha pensato al suicidio e tra il 30% e il 50% pratica atti di autolesionismo mentre il 70% dichiara di sentirsi depresso. Il progetto Uisp prevede un questionario iniziale, una verifica a fine percorso, e un incontro pubblico a gennaio con genitori e alunni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa dell'imprenditore Ivo Mancini

«Uniamoci per fornire ai giovani un'utile alternanza scuola/lavoro»

Il 22 novembre un forum con sindaci, docenti, banche e impresa per creare un percorso funzionale

FUCECCHIO

Un'iniziativa per mettere in rete il mondo della scuola, i sindaci e gli istituti bancari per affrontare insieme e in maniera pragmatica il tema dell'alternanza scuola/lavoro e delle sinergie di collaborazione con le imprese. La organizzata venerdì 22 novembre, l'imprenditore Ivo Mancini di Fucecchio all'interno della sua azienda

C.M. Tannery di via Colombo a Santa Croce sull'Arno, per portare avanti la sua volontà di superare gli ostacoli presenti tra il mondo dell'artigianato e quello dell'istruzione. Mancini, già protagonista di iniziative legate al tema e autore a fine settembre di una lettera di appello al Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, adesso ha deciso di coinvolgere direttamente il territorio invitando i suoi principali attori all'interno della propria azienda. L'iniziativa inizia alle 18 con una tavola rotonda sul tema, a cui seguirà una cena conviviale sempre all'interno della C.M. Tannery. Nell'occasione, Mancini tratterà anche un bilancio della sua

personale iniziativa portata avanti con una delle proprie aziende, la Futura Lavorazioni Meccaniche, che da dicembre dello scorso anno ospita una scuola di formazione rivolta ai futuri tecnici e imprenditori del settore. «In questi primi undici mesi ho avuto una ventina di ragazzi - spiega l'84enne imprenditore fucecchiese - e alcuni di loro hanno già trovato lavoro nelle imprese della zona. La prossima settimana la Futura Lavorazioni Meccaniche ne ospiterà altri quindici che frequentano i corsi della zona. Per il 2020 sono fiducioso che i numeri saliranno». All'evento del 22 novembre parteciperà anche l'assessore regionale all'istruzione, Cristina Grieco. Mancini sta invitando i dirigenti scolastici di ogni ordine e grado del Comprensorio del Cuoio affinché possano essere presenti e portare le loro proposte all'assemblea.

i.p.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

All'Enriques di Castelfiorentino

L'istituto si presenta Il calendario al via

L'istituto superiore Enriques di Castelfiorentino si presenta. Da novembre a gennaio sono in programma sei open day per far conoscere la scuola ai futuri studenti e alle loro famiglie. Il primo incontro è il 23 novembre, dalle 17 alle 19. La dirigente Patrizia Paperetti illustrerà nella sede di via Duca D'Aosta gli indirizzi di studio e a tutti i partecipanti sarà offerto un aperitivo di benvenuto. Le altre date (sempre dalle 17 alle 19) sono: 7, 14 e 19 dicembre, con simulazione in laboratorio e poi 11, 18 e 25 gennaio.

L'incontro a Cascine

Il successo scolastico e formativo

EMPOLI

Un incontro per insegnanti, genitori e cittadini interessati a saperne di più sulla scuola. «La testa ben fatta. Ingredienti per il successo scolastico e formativo», il tema dell'incontro del 5 dicembre alle 16 all'Arco di Cascine. Introducono i lavori il sindaco Brenda Barnini e Simona Rossetti, sindaco cerretese con delega alla scuola per l'Unione. Intervengono Camilla Sgambato, responsabile nazionale Pd scuola e l'assessore regionale Cristina Grieco. Coordina Claudia Heimes.