

Perugia Da settembre un nuovo corso nel settore della ristorazione

Il Pascal sugli scudi

***Stages, innovazione e gli studenti sempre al centro
Il punto con il dirigente scolastico, Enrico Canestrelli***

PERUGIA - "Entra nel tuo futuro con il Pascal" è questo lo slogan coniato dagli insegnanti che curano la comunicazione e l'immagine dell'istituto superiore "Blaise Pascal" di Perugia e, a giudicare dal successo delle iscrizioni degli alunni, pare che i risultati siano piuttosto confortanti. Naturalmente non è lo slogan che conta ma piuttosto i fatti, vale a dire la validità e le articolazioni dei corsi di studio, che sono due, uno ad indirizzo tecnico aziendale, l'altro finalizzato all'industria turistica, con sezioni diurne e serali. Dal prossimo anno scolastico, inoltre, in collaborazione con la scuola nazionale dell'alimentazione, "Università dei sapori", sarà attivato un corso sperimentale integrato (scuola-formazione) che consentirà agli studenti di acquisire crediti formativi nel settore della ristorazione. Enrico



Una scuola aperta Qui l'incontro con il Perugia calcio

Canestrelli, preside dell'Istituto, come spiega questo successo? "Con i risultati, prima di tutto, basti vedere le votazioni che conseguono i nostri alunni agli esami di Stato, ma forse ancora di più dal fatto che i nostri corsi aprono, inoltre, le porte del mondo del lavoro"

Nel vostro piano dell'offerta formativa si fa riferimento agli stages in Italia ed all'estero. "Agli stages ci tengo molto e da qualche anno oltre a quelli, diciamo tradizionali, di alternanza scuola lavoro, ci sono i corsi di lingue all'estero" - I.'anno prossimo ci sarà un corso sperimentale integrato e per i servizi ristorativi. Cos'è in particolare? "Con l'autonomia ogni scuola ha la possibilità di individuare, nell'ambito del territorio in cui opera, nuove esigenze che provengono dal mondo del lavoro e quindi di finalizzare l'offerta formativa a questi obiettivi, è un modo, mirato, di rispondere ai bisogni degli utenti. E' nato così il nuovo corso che comincerà regolarmente a settembre con l'apertura dell'anno scolastico. Sarà un corso integrato nel senso che da una

parte gli studenti seguiranno il normale corso di studi del nostro biennio unitario, dall'altra attraverso una collaborazione con l'Ente di formazione professionale - scuola nazionale dell'alimentazione - frequenteranno moduli per il settore della ristorazione in laboratori efficienti e modernamente attrezzati. Già al termine del primo anno essi acquisiranno perciò, dei crediti sia sul versante scolastico che su quello professionale e potranno effettuare le seguenti scelte: proseguire nel percorso scolastico oppure lasciare il percorso scolastico e proseguire in quello professionale non partendo però da zero, bensì dal livello formativo già acquisito e certificato".