

Il Rotary Club Cristoforo Colombo di Roma ha portato a scuola la ristorazione di qualità

Continuano gli appuntamenti di successo, legati al progetto alfabetizzazione, del Rotary Club Roma Cristoforo Colombo. Questo mese presso l'Istituto IPSEOA di Tor Carbone si è parlato di ristorazione e comunicazione nella creazione e promozione di un prodotto.

Nell'accogliere i relatori, la Dirigente Scolastica Cristina Tonelli ha esordito: «Ringraziamo la Presidente Silvia De Mari ed i membri del Rotary Cristoforo Colombo, i quali mostrano sempre particolare sensibilità alle esigenze educative dei ragazzi, in particolare di studenti come quelli del nostro Istituto che devono aprirsi al mondo del lavoro, portando con sé competenze culturali e professionali solide. Evidenziamo l'impegno mostrato nel costruire incontri formativi di qualità e nel farsi carico delle problematiche, anche sociali, di cui molti ragazzi sono portatori ed auspichiamo una lunga e fattiva collaborazione».

La qualità della ristorazione, come eccellenza della città di Roma, è stata rappresentata da Lorenzo Lisi, titolare del ristorante "Pierluigi", che ha aperto un interessante dialogo con gli studenti della scuola. «Le possibilità lavorative legate alla ristorazione sono molteplici – ha dichiarato Lisi – e di grandi prospettive, basta saperle cogliere costruendo, dapprima un bel percorso di studio a scuola coadiuvati dalla professionalità degli insegnanti, e successivamente ampliando il proprio bagaglio di conoscenze attraverso esperienze lavorative nel settore. Roma è una città apprezzata nel mondo per la ristorazione di qualità – ha continuato – e come ristoratori abbiamo dato vita ad una Associazione Ristoranti del Centro Storico, proprio per tutelare e promuovere la nostra esperienza. Essere presenti qui a scuola è per noi motivo di grande soddisfazione perché dobbiamo e vogliamo esservi vicini per aprire il vostro orientamento lavorativo senza dubbio dobbiamo ringraziare la DS dell'IPSEOA di Tor Carbone e la Presidente Silvia De Mari per aver dato vita a questo incontro. Ricordate ragazzi: ogni tavolo di ristorante è un palcoscenico e sta a voi cogliere ed accompagnare le scelte del cliente nel viaggio del gusto. Sappiate che non esiste un manuale di quello che succede tra i tavoli e sta a voi costruire con passione e volontà il più entusiasmante percorso lavorativo». La relazione di Lorenzo Lisi ha catturato l'attenzione dei ragazzi che hanno risposto con grande entusiasmo, ponendo molteplici domande.

La giornata è stata ulteriormente arricchita dalla relazione di Orlando Mancini, socio del Club Cristoforo Colombo, che nel corso della sua relazione ha dichiarato: «Ho accettato di fare da relatore presso l'Istituto IPSEOA "Tor Carbone", scuola da sempre orientata al mondo del lavoro, per spiegare l'importanza del controllo di gestione, perché credo fermamente nell'empowerment delle nuove generazioni attraverso la conoscenza e la consapevolezza delle pratiche aziendali fondamentali. Il controllo di gestione è una componente cruciale per il successo di qualsiasi organizzazione e ritengo sia fondamentale che i giovani studenti comprendano appieno il suo ruolo e il suo impatto sulle decisioni aziendali legate, questa volta, alla ristorazione». Orlando Mancini, importante professionista come consulente di impresa e tributarista INT, ha coinvolto gli studenti fornendogli elementi utili per poter intraprendere un percorso lavorativo, anche legato agli aspetti finanziari e controllo di gestione.

Al termine dell'incontro la Presidente Silvia De Mari ha ringraziato docenti e discenti per la grande attenzione dimostrata durante la mattinata di orientamento, costellata da profonde riflessioni e brillanti domande rivolte ai relatori che hanno animato l'iniziativa di alfabetizzazione.

[Read More](#)