

Giorno di esami per gli studenti dell'Alberghiero di Marino



Studenti Istituto Alberghiero di Marino

Promuovere le potenzialità individuali degli studenti, formandoli a livello umano e professionale e mettendoli in grado di accedere, con competenza, consapevolezza e responsabilità, nel mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, operando in nome delle nuove tecnologie e strategie comunicative previste per il settore.

Sono queste le finalità del Centro di Formazione Professionale Alberghiero e della Ristorazione di via Ferentum a Marino che oggi, 1 luglio, ha promosso un giorno di incontro tra gli studenti e il territorio, quale momento dimostrativo delle competenze acquisite nei tre anni di corso previsti.

Curato dalla Provincia di Roma il centro professionale, oltre duecento iscritti ogni anno, sette tipologie di corsi tre dei quali dedicati anche agli adulti, è coordinato da Maria Teresa Di Santo. Presente l'ente provinciale con la responsabile Progetti Speciali Gabriella Nicolosi coadiuvata da Marina Budoni e Ilaria Rondinelli.



A complimentarsi con gli studenti per i brillanti risultati conseguiti, l'assessore alla Pubblica Istruzione Arianna Esposito che, nel suo incontro con dirigenti, insegnanti e studenti, non ha mancato di portare il saluto da parte del sindaco Fabio Silvagni. A rappresentare Palazzo Colonna anche Gianfranco Bartoloni, assessore all'Urbanistica con il consigliere Franco Marcarelio.

All'incontro di fine anno all'Alberghiero di Marino, anche molti fra i rappresentanti delle associazioni di categoria del territorio con i quali i ragazzi hanno dato vita a collaborazioni durante il loro percorso formativo. Tra loro Andrea Catarinuzzi dell'AMIRA (associazione maitres italiani ristoranti e alberghi) e Roberto Rotelli, presidente della Strada dei Vini dei Castelli Romani. Collaborazioni anche con Carlo Zappulla, chef e presidente dell'Unione Cuochi Lazio associata alla Federazione Italiana Cuochi.

Molte, come riferito da Gabriella Nicolosi, le iniziative intraprese dalla Provincia di Roma ai fini della formazione dei ragazzi iscritti al centro professionale marinese, a coinvolgere nomi e settori di rilievo del panorama enogastronomico e della ristorazione del territorio e oltre. Strategie didattiche che, come affermato dalla dirigente Di Santo, puntano all'attivazione di percorsi di confronto e crescita degli studenti, anche all'esterno del centro formativo, finalizzati ad un loro brillante inserimento nel mondo del lavoro.

“Ogni anno di più – ha affermato l'assessore Esposito nel complimentarsi con la dirigenza del centro per i brillanti risultati raggiunti dagli studenti e con la Provincia di Roma per l'attenzione dedicata al territorio e alla formazione dei giovani – prendiamo atto dei valori positivi che un istituto di formazione professionale come l'Alberghiero di Marino annovera in sé. A voi – ha detto l'assessore rivolgendosi agli insegnanti – il compito e il merito di fare emergere le potenzialità, l'autostima, l'autonomia, le capacità relazionali, di concretizzazione e la motivazione nei ragazzi, preziose per la consapevolezza di sé e delle scelte da operare nel futuro. A loro il pregio di aver recepito le finalità formative educative

