VareseNews

Approvato il percorso quadriennale enogastronomico del collegio Castelli di Saronno

Pubblicato: Venerdì 6 Maggio 2022

Il **Ministero dell'Istruzione** ha dato il via libera al **progetto di sperimentazione quadriennale** che è stato presentato dai due istituti enogastronomia e ospitalità alberghiera dei **Collegi Ballerini e Castelli.** Il percorso, unico approvato nell'area delle **province di Milano, di Monza e della Brianza e di Varese,** vuole integrare l'offerta formativa del percorso quinquennale dando una risposta concreta alle attuali dinamiche del mercato del lavoro e delle professioni di settore, differenziando le specializzazioni (per poterle approfondire con differenti impostazioni didattiche) e realizzando attività di alternanza scuola-lavoro e orientamento mirate e più efficaci.

Il tutto è sostenuto dalle associazioni professionali di categoria che sono coinvolte in modo diretto nelle attività scolastiche garantendo un costante aggiornamento professionale. A partire dall'anno scolastico 2023/2024, la nuova offerta formativa prevederà pertanto **un campus con due percorsi che consentiranno di conseguire un diploma ministeriale con gli Esami di Stato,** ma con **un'integrazione più ampia di studenti** con profili, interessi, curiosità e attitudini differenti nel settore food&beverage e turismo:

1. Il nuovo percorso della durata di quattro anni, indirizzo alta professionalizzazione per la ristorazione, formerà le **figure professionali operative di cucina e sala con orientamento alle differenti mansioni di settore:** panetteria, pasticceria, gelateria, macelleria, bar (caffetteria e bere miscelato). Questo percorso sperimentale avrà spazi dedicati ai laboratori a scuola alternati al lavoro ampi e innovativi allo

scopo di formare i futuri professionisti in grado di organizzare e operare nei settori di produzione tipici di un'impresa della ristorazione moderna.

2. Il **rinnovato percorso della durata di cinque anni,** indirizzo alta specializzazione enogastronomia e turismo formerà le figure professionali tecniche e gestionali orientate alla **ristorazione, al mondo alberghiero e al turismo**. Questo percorso, senza tralasciare le attività laboratoriali di settore, avrà spazi dedicati allo sviluppo di una cultura professionale e manageriale ampia allo scopo di formare i futuri professionisti in grado di organizzare, gestire e operare nei settori di un'impresa dell'hôtellerie o ricoprire mansioni nei servizi moderni di food&beverage.

La nascita di questo rinnovato sistema di istruzione alberghiera sarà supportata da un nuovo percorso di orientamento che coinvolgerà gli studenti delle scuole secondarie di I grado a partire dal prossimo mese di settembre 2022, un percorso in cui i talenti dei giovani allievi potranno essere identificati e valorizzati al meglio attraverso attività coinvolgenti.

L'Open Day del 14.05.2022 (che si svolgerà nella sede del Collegio Ballerini di Seregno) sarà la prima occasione di presentazione dei nuovi percorsi di studio.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it