

# Passione e professione

Carla Emanuela Ocenasek

La Fondazione per la Formazione Professionale Turistica da vent'anni opera nel campo dello sviluppo del settore turistico-alberghiero valdostano, attraverso attività formative destinate a qualificare gli operatori del settore. Parte integrante della Fondazione è stata la *Scuola Alberghiera* che, dal 1956, ha formato, con alta professionalità, addetti ai servizi di cucina, sala/bar e ricevimento.

Dall'anno scolastico 2001/2002, è iniziata l'attività dell'IPRA che, oltre a fornire una formazione specialistica in ambito alberghiero, offre l'opportunità culturale, per i suoi iscritti, di acquisire un diploma che permette l'accesso alle diverse facoltà universitarie.

Durante tutto il quinquennio, gli studenti hanno la possibilità di acquisire le competenze specifiche del settore iniziando, già dai primi due anni, a sviluppare la pratica sia in sala/bar sia in cucina. Nel corso del primo biennio, i ragazzi apprendono le conoscenze basilari e le competenze specifiche dei due ambiti alberghieri, utilizzando i laboratori di cucina e di sala/bar.

I laboratori sono dotati di attrezzature all'avanguardia, di una strumentazione e di impianti estremamente moderni che permettono di sviluppare le lezioni suddividendo le classi in gruppi o meglio in *brigade*, all'interno delle quali ogni studente ha un ruolo ben preciso e la possibilità di utilizzare strumenti differenti, grazie alla rotazione a cadenza settimanale.

A partire dal terzo anno, è prevista la scelta della specializzazione tra cucina e sala/bar, che continuerà a perfezionarsi fino alla classe finale.

Ampio spazio viene dato agli stages che nella classe seconda si svolgono, con modalità di adesione volontaria, presso le strutture alberghiere della Valle d'Aosta, per diventare obbligatori in terza e in quarta. Ogni studente svolge l'attività pratica, nella propria specializzazione, consolidando le proprie competenze tecnico-professionali e incrementando la coscienza del proprio ruolo.

Un obiettivo fondamentale della scuola è quello di far acquisire agli allievi la consapevolezza nei confronti della professione che saranno chiamati a svolgere al termi-



ne del quinquennio. Per diversificare gli stimoli, vengono organizzati eventi, per conto dell'Amministrazione Regionale, nei quali è messa in risalto, per quanto riguarda la sala, la *mise en place* e, per ciò che concerne la cucina, l'arricchimento dei piatti di portata.

Ad un anno dal termine del corso di studi, gli studenti che hanno conseguito il Diploma di Stato in Tecnico dei Servizi Ristorativi sono, per il 46%, occupati come lavoratori dipendenti nelle strutture ristorativo-alberghiere e, per il 14%, in qualità di lavoratori autonomi.

Gli studi del biennio post-qualifica permettono di acquisire le competenze tecniche necessarie alla gestione in autonomia di una struttura alberghiera, alla promozione dell'immagine aziendale e all'organizzazione del personale. Tali competenze consentono agli studenti, dopo un periodo di lavoro dipendente, di intraprendere la strada della gestione autonoma di ristoranti, pizzerie, agriturismi, bar e rifugi alpini.

Da rilevare, infine, che il 37% dei diplomati si iscrive all'università, soprattutto alle facoltà ad indirizzo economico e a quelle connesse con il mondo dell'alimentazione e della ristorazione.

Carla Emanuela Ocenasek - Dirigente dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon (Ao).