

I ragazzi dell'Alberghiero completano la formazione sul campo **Alta cucina, stage tra i fornelli**

LORETO - Lo stage ai nastri di partenza. I ragazzi delle classi quarte dell'Istituto Alberghiero di Loreto sono pronti ad affrontare il periodo di formazione presso le aziende commerciali e ristorative della zona. Dopo il successo degli anni scorsi, quest'anno la scuola alberghiera arricchisce l'offerta formativa inserendo fra i luoghi designati allo stage anche l'Alma - la Scuola internazionale di cucina italiana dello chef Gualtiero Marchesi e il ristorante di altissimo livello la "Locanda Locatelli" di Londra. "Si tratta di una grande opportunità per i ragazzi che con questa esperienza, entrano in contatto con il mondo del lavoro, - spiegano il responsabile stage Luca Santini e la responsabile funzione scambi Cardinali - è un momento importante della vita scolastica dei nostri studenti, sia dal punto di vista di-

dattico che tecnico-pratico; questo tipo di esperienza rappresenta spesso un trampolino di lancio verso la realtà lavorativa e offre agli studenti l'opportunità di creare legami che poi si concretizzano una volta acquisito il diploma". I settori interessati allo stage, della durata complessiva di quattro settimane a partire dal 22 maggio, sono quelli di Sala-Bar, Cucina e Ricevimento. Per l'occasione molte aziende del territorio, in modo particolare quelle del litorale adriatico (in primis Numana e Sirolo), saranno chiamate ad offrire la propria esperienza professionale per la formazione delle giovani leve. È proprio all'interno di aziende qualificate che i ragazzi apprenderanno i segreti e le tecniche sottostanti al settore alberghiero, facendo di un lavoro un'arte.

s.a.