

IL CORSO. Dal prossimo anno scolastico Mantegna, tre anni ne valgono cinque: diploma più veloce

Nel primo si farà il biennio, nel secondo terza e quarta mentre il terzo e ultimo sarà dedicato alla quinta

Un'importante novità si aggiunge nel panorama cittadino dell'offerta scolastica serale. A proporla è l'Iis Mantegna: un corso in tre anni che ne vale cinque, porta all'esame di Stato e al diploma di istruzione professionale del settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Si sa che questo comparto è di gran moda, che il personale è richiesto, che molte sono nel Paese le nuove aperture di ristoranti e simili. Al Mantegna prima esisteva solo un serale triennale in Cucina e Pasticceria ma nella scuola hanno pensato che i ragazzi che abbandonano i banchi salvo poi pentirsi e ritornare o adulti che hanno perso il lavoro e desiderano riqualificarsi possono trovare in via Fura una nuova valida prospettiva.

Il corso, al via nel 2019-20, riassume nel primo anno il biennio, nel secondo la terza e quarta, per arrivare al terzo anno tutto dedicato alla quinta. L'orario previsto è dalle 18 alle 23, le lezioni coniugheranno aula e on line, con l'aggiunta di momenti di tutorag-

gio per la programmazione. Oltre alle materie specifiche professionalizzanti si dovranno affrontare quelle generali di un professionale quinquennale, italiano, storia, inglese, francese, matematica, scienze, fisica, chimica. Poi ci saranno i laboratori.

Lì le ragazze con la cuffia, i ragazzi col cappello da cuoco «pasticceranno» tra i fornelli, mentre altri in nero e camicia bianca con cravattino impareranno ad accogliere i clienti, italiani e stranieri.

Nell'istituto guidato da Giovanni Rosa sono otto i corsi mattutini, divisi tra statali quinquennali e triennali regionali.

ORA SI AGGIUNGERÀ l'Ipseo, il professionale serale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Prima il Mantegna era una costola del Caterina De Medici di Gardone Riviera, ma dal 2000 è autonomo e dal 2009 ha la sede attuale.

I rapporti con il mondo del lavoro sono stretti e sul sito è possibile l'incontro tra domanda e offerta, con le richieste delle aziende e la disponibilità dei vari curricula degli alunni che d'estate possono iniziare a fare esperienza, come accade pure nell'alternanza in Italia e all'estero. ● M.A.B.I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

