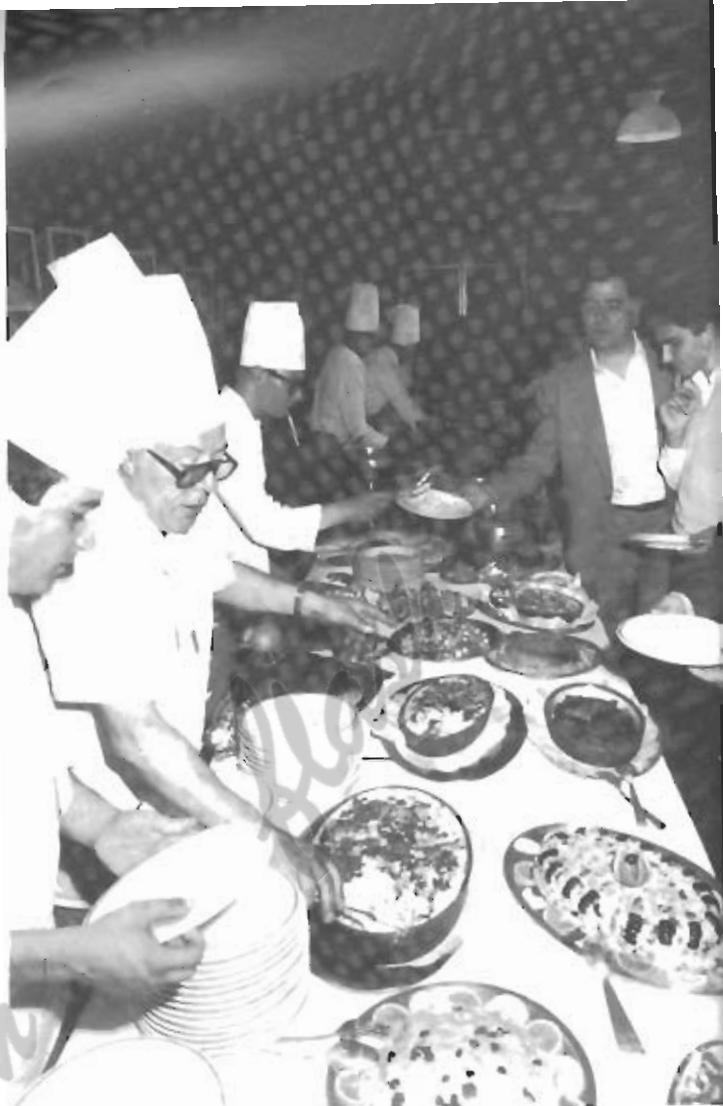


nata, organizzata, che prevede lezioni di lingue straniere (inglese, francese, tedesco), materie complementari attinenti al turismo e tecniche professionali (geografia turistica, legislazione sociale, igiene e merceologia, calcolo mentale, organizzazione alberghiera, contabilità, dietologia ed enologia, attività fisica, tecnica di sala, di bar, di cucina, di pasticceria, di portineria e segreteria); c'è, infine, uno stage nell'albergo. Una fortuna, quella dell'albergo annesso.

La principale caratteristi-

ca dei corsi convittuali alberghieri nella formula scuola-lavoro inventata dall'Enale e oggi più attuale che mai, è infatti di unire all'insegnamento teorico delle diverse materie quello eminentemente pratico. Nell'annesso albergo, aperto al pubblico, l'allievo può perfezionare e rifinire la sua preparazione a diretto contatto con il cliente e fruire così di un'esperienza viva e reale, la stessa che dovrà affrontare una volta entrato nel mondo del lavoro. Teoria e pratica sono inoltre integrate con attività ricrea-



Di fianco: il servizio di cucina con gli allievi intenti a seguire le lezioni dei cuochi insegnanti. Sopra e sotto: esercitazione finale dei corsi — presentazione di un "buffet all'americana".

