

Gli abilitati 95/96

di Bruno Squarcia



Il grandioso salone dell'Hotel Marche dove si è svolto il saggio di fine anno degli abilitati 1995/96. Nella foto lo "schieramento" degli allievi.

Tempo di esami alla Scuola Regionale Alberghiera di Ascoli, con il saggio finale dei quaranta partecipanti al corso biennale 95/96, riservato agli addetti alla produzione pasti e alla distribuzione pasti.

Alla giornata conclusiva, hanno presenziato il Prefetto Franco Tasselli, il Vice Prefetto Lucio Pisano, l'Assessore regionale alla Protezione Civile Bruno Di Odoardo con il consigliere reg. Bartolomei,

l'assessore prov. alla cultura Verducci, Assessore Firmani in rappresentanza del Sindaco di Ascoli, il dott. Meloni responsabile dell'ufficio prov. CO.PP., presente l'intero corpo insegnante e la commissione esaminatrice del corso.

Il direttore della Scuola Alberghiera dott. Luigi Leoni, nel salutare e ringraziare le Autorità intervenute, ha rapidamente illustrato i programmi di studio del corso testé ul-

mato, comprendente 2400 ore di qualificazione professionale, con 36 ore settimanali di lezioni, tra cui tre lingue straniere, permettendo agli allievi di raggiungere un livello di alta professionalità e di cultura generale, com'è nelle tradizioni di questa istituzione che in circa trenta anni di attività ha ottenuto importanti e qualificati riconoscimenti.

Il Dott. Leoni con pari soddisfazione ha rilevato che la

Come è confermata la "Scuola"

La Scuola Alberghiera promossa dal Ministero del Lavoro con denominazione ENALC (Ente Nazionale Assistenza Lavoratori del Commercio) ha iniziato la sua attività nel 1964-65. I promotori di questa importante iniziativa sono stati Gianni Riva, Osvaldo Laurenzi, Gino Vallesi e David Cittadini.

Successivamente, con il passaggio delle competenze sulla formazione professionale dallo Stato alle Regioni, nel 1972 è diventata Scuola di formazione professionale regionale alberghiera, con annesso Albergo-ristorante aperto al pubblico.

La Scuola in un trentennio di attività, ha abilitato oltre tremila giovani d'ambo i sessi, che hanno trovato immediata occupazione in alberghi e ristoranti italiani e stranieri.

La scuola accoglie ragazzi e ragazze che hanno terminato la scuola dell'obbligo, in corsi biennali di 1050 ore ciascuno, gratuiti, con un numero di 15 allievi per corso. Al termine dei due anni, suddivisi in 4 cicli, gli allievi dopo aver raggiunto l'obiettivo finale, ricevono l'attestato di qualifica professionale, di "addetto alla distribuzione pasti" o di "addetto alla produzione pasti"



L'aperitivo che precede il pranzo "quadrato". Le pietanze sono state elaborate dagli allievi dell'ultimo anno