



*Il Prefetto dott. Tasselli si compiace col Direttore della Scuola dott. Leoni per l'alto grado di professionalità che gli allievi hanno raggiunto nella elaborazione e presentazione delle singole pietanze*

validità della Scuola Alberghiera è anche comprovata dal fatto, molto evidente, che tutti gli allievi hanno trovato sistemazione prima del termine, presso esercizi alberghieri italiani e d'Oltre Alpe. Infatti i primi due classificati, Epiphane Dosso-Yovo, cameriere, e Daniela D'Angelantonio, cucina, andranno a lavorare rispettivamente all'Hotel Des Alpes a Nizza e all'Hotel Zodiaco di Trento, mentre tutti gli altri prenderanno servizio in Alberghi della Riviera Romagnola, di S. Benedetto, Pescara, Porto S. Giorgio, Ortisei, Madonna di Campiglio, Montemonaco e Colle S. Marco.

Gli Assessori Di Odoardo e Verducci, nel dare ampio riconoscimento alla meticolosa organizzazione ed alla didattica della Scuola Alberghiera, hanno promesso tutto l'appoggio da parte della Regione e della Provincia.

Infine, il dott. Agostino Meloni, responsabile dell'ufficio prov. OO.PP. ha assicurato che, per il particolare interesse dell'assessore Di Odoardo, sono state finalmente finanziate, per 250 milioni da parte della Regione, le opere di ristrutturazione e di sistemazione dell'edificio di Via Kennedy, sede della Scuola Regionale Alberghiera.

### **Nell'anno formativo 1995/96 sono stati svolti i seguenti corsi:**

- N° 2 corsi di qualificazione di 2° anno per "Addetti alla Produzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 2 corsi di qualificazione di 2° anno per "Addetti alla Distribuzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 2 corsi di 1° anno per "Addetti alla Produzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 2 corsi di 1° anno per "Addetti alla Distribuzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 1 corso di aggiornamento di "Barman" di 100 ore
- N° 2 corsi di aggiornamento di "Gastronomia" di 40 ore ciascuno
- N° 1 corso di "Gastronomia" del F.S.E. di cento ore.

### **Il prossimo anno formativo 1996/97, verranno svolti i seguenti corsi:**

- N° 2 corsi di qualificazione di 2° anno per "Addetti alla Produzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 2 corsi di qualificazione di 2° anno per "Addetti alla Distribuzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 2 corsi di 1° anno per "Addetti alla Produzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 2 corsi di 1° anno per "Addetti alla Distribuzione Pasti" di 1050 ore ciascuno
- N° 1 corso di aggiornamento di "Barman" di 100 ore
- N° 2 corsi di aggiornamento di "Gastronomia" di 40 ore ciascuno
- N° 1 corso di aggiornamento per "Sommelier" di 40 ore

### **inoltre verranno svolti i seguenti corsi finanziati con il F.S.E.**

- N° 1 corso di "Operatore ricettivo" di II° livello di 1050 ore
- N° 1 corso di "Animatore turistico" di II° livello di 800 ore
- N° 1 corso di "Gelateria" di II° livello di 100 ore
- N° 1 corso di "Pizzeria" di II° livello di 100 ore
- N° 1 corso di "Gastronomia" di I° livello di 100 ore.

# **Il corso di gastronomia della Comunità Europea**

Quindici operaie in mobilità ed alcune licenziate da Iabbrieche e laboratori artigianali, hanno preso parte al corso di gastronomia promosso dalla Comunità Europea ed organizzato dalla Scuola Formazione Alberghiera di Ascoli.

Al saggio di chiusura, presenti il presidente della Provincia Pietro Colonnella ed il presidente della Commissione politiche comunitarie della Regione, Dante Bartolomei, il direttore della Scuola dott. Leoni ha sottolineato la motivazione promozionale del

corso, che è stata quella di dare alle ex operaie - in sessanta giorni di lezioni - una specifica professionalizzazione nel settore gastronomico, dove con l'incremento della ricettività alberghiera e del turismo si prospettano chances di occupazione.

Il presidente della Provincia Colonnella, nel rivolgere un elogio al direttore Leoni, ai docenti ed in particolare alle allieve-cuoche che "nella serata conclusiva, attraverso la confezione di piatti fantasiosi e gustosi, hanno dimostrato di avere raggiunto maturità professionale nel ramo della ristorazione". Inoltre Colonnella, a proposito dell'immagine enogastronomica ascolana, ha voluto ricordare il significativo ricevimento all'Ambasciata americana a Roma, in onore di una delegazione marchigiana, dove sono state servite olive fritte all'ascolana, accompagnate dal vino Pignarello dei F.lli Rozzi, a conferma "che le nostre specialità possono tra-



*Il gruppo delle "coursiste" insieme ad alcuni insegnanti*