

Saggio di fine corso alla scuola alberghiera di Ascoli

Di Bruno Squarcia

foto Giorgio Villa

Interessanti novità, quest'anno, al saggio finale del corso della Scuola Alberghiera di Via Kennedy. Le specializzazioni degli allievi che, negli anni passati erano limitate alle categorie di cuochi, camerieri,

baristi e segretari d'albergo, sono state allargate ad ulteriori qualifiche che danno possibilità agli allievi stessi di accedere ad altre strutture collaterali del servizio di ristorazione: chef, maître, barman, nonché



Le foto. Dall'alto: da sinistra, l'ing. Giovanni Ortensi, Presidente della Commissione esaminatrice, il Sindaco Celani, il Preside Previgiano, membro della Commissione e il Direttore della Scuola Luigi Leoni ■ Alcuni neo-diplomati offrono antipasti ed aperitivi ■ Una simpatica foto di una bella ed "abbronzatissima" allieva in piena attività ■ L'intervento del Provveditore agli Studi dott. Boccarello



Dall'alto: alcune fasi della preparazione del "pranzo" di fine corso alla Scuola Alberghiera di Ascoli. Allievi ed insegnanti alle prese con le elaborazioni di alcuni manicaretti



un approfondito studio delle lingue inglese e francese, necessarie per una "internazionalizzazione del diploma".

Infatti, già la Scuola Alberghiera, prima della conclusione del corso, ha ricevuto richieste di assunzioni di diplomati da parte di operatori esteri. A queste nuove specializzazioni ha puntato soprattutto la Commissione d'esame che per 4 giorni, ha sottoposto gli allievi a scrupolose prove, con particolare attenzione alle lingue straniere. Per dovere di cronaca riportiamo i nomi dei membri della Commissione esaminatrice: Presidente ing. Giovanni Ortensi, Preside Francesco Previgiano, Dott.sse Alessandra Di Marco e Diana Agostini, Rag. Diego Chitarrini della Confcommercio e altri esperti della ristorazione.

Ogni candidato ha estratto

