

Il ruolo delle scuole alberghiere



Gli Istituti Alberghieri sparsi sul territorio nazionale sono il bacino preferenziale da cui attingere per i ragazzi da inserire in tirocinio. «Le scuole alberghiere sono Istituti di tipo professionale – spiega a questo proposito **Francesco Antonio Malaspina**, dirigente dell'IPSEOA Carlo Porta di Milano. *Abbiamo uno stretto legame con il territorio e persino nelle attività di orientamento al lavoro partecipano ristoratori, albergatori, e docenti universitari. Questi incontri permettono agli studenti di prendere maggiore coscienza della realtà dell'attività lavorativa e attraverso gli stage perfezionano la loro preparazione professionale. L'alternanza scuola-lavoro nel nostro istituto faceva parte dell'attività formativa ancor prima che entrasse in vigore la legge della "Buona scuola". Ogni anno inviamo circa 830 ragazzi degli ultimi tre anni in stage. Lavoriamo con quasi 280 aziende e i nostri studenti fanno pratica persino all'estero. Nell'ultimo triennio gli studenti svolgono non meno di 600 ore di alternanza scuola/lavoro. Se non avessimo questo rapporto continuo e privilegiato con il territorio non raggiungeremmo la nostra mission. Durante l'anno gli studenti partecipano a*

numerosi eventi organizzati da enti e istituzioni e li accompagniamo anche nei tirocini post-diploma. Questo approccio funziona: a noi si rivolgono numerose aziende, anche di grosso calibro, per selezionare il personale da inserire in sala e in cucina e negli alberghi. Il nostro tasso di occupabilità è alto: il 78% dei nostri studenti trova un impiego entro un anno dal diploma e il 18% segue con profitto l'università. La Fondazione Agnelli, attraverso Eduscopio, ci colloca al primo posto fra gli istituti alberghieri per tasso di occupabilità degli studenti che conseguono il diploma di superamento dell'esame di Stato all'istituto "Carlo Porta" di Milano».

Per leggere altro su questo argomento clicca [qui](#)