

## Virtuoso di Salerno: Incontro nazionale degli istituti alberghieri aderenti a CONFAO

By [Redattore 1](#) on 27 febbraio 2013 [Eventi](#)



IPSAR Salerno



IPSAR Salerno

Giovedì 28 febbraio e venerdì 1 marzo, seminario residenziale presso la sede del "Virtuoso" in via Pertini. Interverranno i dirigenti scolastici di 17 Istituti Alberghieri.

Il 28 febbraio dalle ore 14 alle 18.30 e l'1 marzo dalle ore 9 alle 13.30, la sede di via Pertini (scuole Barra) dell'Alberghiero Virtuoso di Salerno ospiterà il seminario residenziale di 17 IPSEOA italiani che aderiscono a CONFAO, il Consorzio Nazionale per la Formazione, l'Aggiornamento e l'Orientamento che aggrega diversi Istituti di Istruzione Secondaria Superiore ed Enti di Formazione Professionale.

Presieduto da Giuseppe Martinez y Cabrera, CONFAO affronta le crescenti difficoltà nelle quali si imbatte continuamente l'intero sistema formativo italiano e sostiene iniziative progettuali che elevino la qualità della preparazione di risorse umane.

Il seminario residenziale ospitato a Salerno tratterà due aspetti di particolare rilievo: la riorganizzazione in chiave aziendale degli Istituti e dei processi di laboratorio; l'evoluzione dei profili professionali che non possono restare sempre e solo quelli storici di ricevimento, sala e cucina.

Gli IPSEOA costituiscono, dunque, il contesto ideale per fornire consistenti e nuove iniziative sui quali insiste anche il Piano Strategico per il Turismo.

In particolare, l'ipotesi di lavoro che verrà discussa in occasione dell'incontro salernitano è la costituzione , in via sperimentale, di un'azienda di produzione gastronomica dotata di autonomia gestionale e quindi di un proprio bilancio, i cui risultati confluiscono nel bilancio dell'Istituto. L'azienda dovrebbe operare con l'obbligo del pareggio di bilancio e con logiche di diritto privato. Gli eventuali attivi di bilancio andrebbero integralmente versati nel bilancio della scuola.

Compito dell'azienda dovrebbe essere quello di provvedere alla formazione pratica degli allievi in una logica di produzione aziendale; sviluppare attività per conto di terzi; gestire attività ristorative aperte al pubblico attraverso le quali attuare esperienze di alternanza scuola-lavoro per gli allievi.

Share.