

La vera forza sono gli stage

■ Dall'anno scolastico 2001-02 l'istituto professionale per i servizi turistici e commerciali "B. Pascal" e l'istituto tecnico per geometri "A. Di Cambio", pur conservando le rispettive collocazioni logistiche, rappresentano un'unica realtà che conta complessivamente circa 900 studenti e sono presiedute da un unico dirigente scolastico, la cui sede è in via Pievaiola. Il "Pascal" negli scorsi anni ha vissuto una profonda trasformazione nei contenuti e nelle metodologie didattiche. Attualmente la scuola offre un indirizzo commerciale e uno turistico affiancati da un corso sperimentale integrato (scuola-formazione professionale) per il conseguimento della qualifica professionale di "Addetto ai servizi ristorativi". Il piano di studi è strutturato in corsi di qualifica di durata triennale (biennio più monoennio) e corsi post-qualifica di durata biennale. Le figure professionali individuate sono: addetto all'amministrazione del condominio, e-business assistant, addetto alle società sportive, operatore tecnico assicurativo con competenze informatiche, addetto al front-office, guida turistica, promotore turistico, animatore turistico. I titoli di studio conseguibili sono: dopo i primi tre anni, diploma di qualifica di "Opera-

"Una delle cose più importanti - afferma Rosella Neri, preside dell'istituto - sono gli stage, che rappresentano un importante strumento per promuovere la cultura dell'integrazione tra realtà diverse, nello specifico quella scolastica da un lato, quella economico-produttiva dall'altro. È una modalità che tende ad accorciare le distanze tra chi crea cultura e chi la realizza nei processi economico-produttivi".

Per quanto riguarda l'"Arnolfo di Cambio" le classi sono distribuite in quattro sezioni sperimentali di cui due hanno attivato un nuovo progetto formativo di integrazione con la Scuola Edile. I corsi sono articolati in biennio che tende a potenziare le competenze comunicative fornendo le conoscenze e le competenze per affrontare lo studio delle materie tecnico-professionali che caratterizzano il triennio. In tutte le classi è stato adottato il "Progetto cinque" che prevede l'insegnamento della lingua inglese fino alla classe quinta e l'introduzione di due materie importanti: impianti e geopedologia (scienza del suolo). Al termine del quinquennio lo studente diplomato ha una cultura generale e un ventaglio di conoscenze e competenze specifiche che gli consentono molte possibilità di lavoro.

“ È una modalità che accorcia le distanze tra chi crea cultura e chi la realizza nei processi economico-produttivi ”

ROSELLA NERI



tore della gestione aziendale" o di "Operatore dell'impresa turistica". Al termine del quinquennio diploma di stato di "Tecnico della gestione aziendale" o di "Tecnico dell'impresa turistica" più un attestato di professionalità relativo alla terza area dei bienni post-qualifica. Dal 2003, in collaborazione con la Scuola nazionale dell'alimentazione Università dei Saperi, è attivo un progetto didattico innovativo: un percorso culturale e formativo integrato che consente agli allievi di acquisire contemporaneamente al percorso di studi dell'istituto scolastico, conoscenze, preparazione, abilità nel settore della ristorazione e conseguire certificazione di competenze.

ro. L'attività didattica delle materie tecnico-scientifiche si articola in lezioni in classe, in esperienze di laboratorio, di progettazione e di rilievo, in visite a cantieri e aziende di settore. Gli studenti lavorano frequentemente su commissione di enti locali o privati per progetti che riguardano la città o il territorio sotto la guida dei docenti. Per fornire esperienze di lavoro professionale, sono stati realizzati, su committenza delle amministrazioni comunale e provinciale, progetti di interventi su diverse realtà del territorio perugino. Dal 2003 per tutte le classi quarte è stata attivata l'esperienza dello stage presso gli studi tecnici di privati o presso gli enti locali.