

Entusiasmo per lo stage di formazione di Sala e Vendita in ALMA per la studentessa del'IPEOA E. Mattei di Vieste (Fg).



Vieste (FG): La studentessa Rella Simona della classe 4^a Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera indirizzo Sala e Vendita, ha svolto uno stage professionalizzante di alta formazione della durata di una settimana presso ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede nella prestigiosa Reggia di Colorno, nel cuore della Food Valley, in provincia di Parma.

ALMA è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino.

La studentessa destinataria di questo progetto è stata individuata tramite una selezione interna per meriti scolastici riguardanti il profitto e le competenze di base, tecnico-professionali, di cittadinanza ed educazione civica.

Simona nata a Andria (BAT) è stata impegnata nel reparto sala e vendita, con un gruppo di alunni e alunne provenienti da tutta l'Italia; tra le varie attività svolte spicca la lezione di mixology, degustazione di quattro vini della Franciacorta e lezione sull'olio, infine spiegare come percepiamo il mondo che ci circonda attraverso i cinque sensi principali: vista, udito, olfatto, gusto e tatto.

La studentessa è tornata entusiasta, "in ALMA ho trovato un mondo che si basa su un'unica passione che accomuna ogni singola persona.

"Questa esperienza formativa mi aiuterà molto nel mio percorso scolastico e lavorativo.