

Presentata l'offerta formativa per famiglie e studenti

# Una scuola di qualità

Su un sistema di qualità è stata definita l'offerta formativa presso l'Istituto Alberghiero di Locri con sede associata di Condofuri al fine di assecondare una domanda sociale sempre più selettiva e al fine di soddisfare fabbisogni formativi in continua e rapida evoluzione in sintonia con lo sviluppo qualitativo delle performance del sistema d'istruzione.

Per cui l'imperativo categorico e l'esigenza di maturare una logica gestionale ed organizzativa della pubblica istruzione rigorosamente ispirata alla Qualità - come dichiara il prof. Carmelo Calabrò - nasce come risposta alla necessità di garantire una "produzione" di conoscenze, competenze e professionalità funzionali alla crescita culturale e allo sviluppo socio-economico e formativo del nostro territorio, ottimizzando le risorse e sfruttando le potenzialità disponibili. Lo sviluppo qualitativo del sistema formativo è uno degli indicatori più importanti del livello di civiltà raggiunto, subordinato alla consapevolezza del ruolo strategico dell'istruzione e dell'educazione nel contesto delle politiche sociali, poiché il "profitto" sociale è indotto dalla qualità del sistema scolastico. La nostra scuola è di qualità perché cerca un miglioramento continuo, si pone delle domande, si interroga, analizza le proprie criticità per affrontarle e superarle. L'Istituto Alberghiero di Locri e Condofuri si rivolge alle famiglie e agli studenti che devono fare la scelta relativa del loro futuro, per identificare le loro potenzialità, i loro interessi e, contemporaneamente presenta l'opportunità di formazione e preparazione professionale che si consegue in uno degli indirizzi funzionanti. In senso lato la scelta della Scuola Secondaria di Secondo grado può rappresentare per ogni singolo studente un'opportunità di potenziare le proprie inclinazioni e aspettative per quello che sarà il proprio futuro professionale. In tal senso le diverse attività selezionate e applicate da una Commissione d'Orientamento preposta prevedono: diffusione di pubblicazioni informative, curate dalla Commissione Orientamento, quali: depliant, manifesti e CD che illustrano e documentano la Scuola nei vari corsi di studio, e come si suddivide il ciclo di studi durante i cinque anni prima del conseguimento del diploma di Stato, reperibilità di tutte le informazioni necessarie sul sito WEB dell'Istituto settimanalmente aggiornato; disponibilità di un gruppo d'inseg-

nanti dell'Istituto a recarsi assieme ad alcuni alunni facenti parte dei tre corsi di studio (con relativa divisa), presso gli Istituti secondari di I grado di tutta la provincia di Reggio Calabria per fornire informazioni e consulenza sulle caratteristiche della scuola e le prospettive di lavoro; accoglienza presso il nostro Istituto degli studenti delle classi terze dell'Istituto Secondario di I grado, al fine di offrire loro una presentazione completa (teorico-operativa) delle ATTIVITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'ISTITUTO.

Un costante monitoraggio delle metodologie insegnamento-apprendimento ha portato l'Istituto Alberghiero di Locri su un piano di eccellenza anche per la strumentazione didattica rinnovata e per tutte le iniziative di ampliamento dell'Offerta formativa che garantiscono una formazione completa teorico-operativa per gli studenti dei Corsi funzionanti. Si garantisce anche la frequenza al Corso Serale.

## 9° CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE

È fissato al 21 marzo il 9° Concorso Gastronomico regionale "Calabria, cultura gastronomica mediterranea", organizzata dall'UNIONE REGIONALE Cuochi della Calabria, unitamente all'Istituto Alberghiero di Locri. Si è proposto, in tal senso, valorizzare le risorse del territorio e la capacità di utilizzazione di tale risorse. Per quest'anno il concorso prevede "un secondo piatto con i crostacei abbinato con gli ortaggi e le verdure della nostra terra". Riservato agli Istituti Alberghieri della Regione nonché ai professionisti del settore. Una giuria sceglierà il piatto vincitore. Seguirà un Convegno dedicato alla ristorazione e, alla fine la premiazione durante una cena di gala presso il ristorante il Partenone. La scelta del territorio della Locride, è stato posto come un contributo e un'attenzione a questa parte della Calabria che possiede tante risorse

La Redazione