

Questo è il quarto anno che la scuola forma maturandi e la percentuale di occupazione è altissima

ROMANO (tgm) L'Istituto Alberghiero del Rubini di Romano: una storia di formazione che diventa lavoro.

Nato nel 2018, l'indirizzo alberghiero dell'Istituto Superiore Rubini di Romano si è affermato in pochi anni come una delle esperienze formative più solide e riconosciute del territorio. Alla base di questo successo c'è una scelta chiara: formare gli studenti in modo completo, concreto e continuativo. Nei cinque anni di percorso scolastico, i ragazzi vengono coinvolti sin dal primo anno nelle attività di cucina e di sala, senza distinzioni o percorsi parziali. L'obiettivo è fornire una preparazione totale, che consenta agli studenti di conoscere e padroneggiare tutti gli aspetti fondamentali della ristorazione. A questo impianto didattico si affianca, ogni anno, un arricchimento dell'offerta formativa voluto e coordinato da **Gerardo Romano**, docente e coordinatore dell'indirizzo alberghiero e il suo team. Nel secondo semestre, indicativamente fino a Pasqua e compatibilmente con il budget a disposizione della scuola, vengono attivati corsi professionalizzanti con esperti del settore eno gastronomico, che lavorano in compresenza con i docenti, trasformando la lezione in un'esperienza pratica e altamente formativa. Per l'anno in corso, il programma prevede: per la classe seconda un corso sullo spreco alimentare tenuto dallo chef **David Fioridiglio**; per la terza l'intervento di un esperto di caffetteria **Marco Cavadini**; per la quarta un corso di cioccolato creativo con il pasticciere **Gabriel Consiglio** di Romano; per la quinta un corso di bartender con **Daniele Piscitelli**. Un'offerta mirata, aggiornata e direttamente collegata alle reali esigenze del mondo del lavoro.

I risultati di questo percorso emergono chiaramente dai dati che ogni anno registrano una percentuale altissima di occupazione stabile tra i diplomati dell'indirizzo alberghiero del Rubini. Un dato che non è casuale, ma frutto di una rete di relazioni costruita nel tempo.

Un ruolo fondamentale è svolto dai percorsi di FSL, Formazione scuola Lavoro (ex alternanza scuola-lavoro), che permettono agli studenti di svolgere periodi di formazione direttamente presso ristoranti, hotel e strutture ricettive del territorio e non solo. La scuola è infatti collegata a numerose realtà professionali, dove i ragazzi hanno la possibilità di mettersi alla prova, farsi conoscere e dimostrare sul campo la loro preparazione e professionalità. Accanto a questo, c'è un ulteriore elemento che rende l'indirizzo alberghiero del Rubini un'eccellenza: i progetti di stage formativi in strutture di altissimo livello. Grazie all'impegno del coordinatore Gerardo Romano, gli studenti di quarta e quinta vengono coinvolti in esperienze di stage a lungo termine presso due realtà di prestigio in Sardegna, in provincia di Cagliari: Forte Village e Chia Laguna Resort, eccellenze riconosciute nel settore della ricettività e della ristorazione. Generalmente, gli studenti di quarta svolgono lo stage tra maggio e ottobre, rientrando poi a scuola per completare il percorso di studi avendo già assolto le ore di formazione scuola-lavoro. Per molti studenti di quinta, invece, lo stage rappresenta il primo vero ingresso nel mondo del lavoro: spesso, dopo il diploma, viene loro proposto di rimanere nella struttura, dando continuità a un'esperienza che si trasforma in occupazione stabile.

A testimoniare l'approccio pratico e innovativo dell'indirizzo alberghiero del Rubini c'è anche l'esperienza del bar didattico dell'istituto. La gestione del bar era affidata a una società esterna ma dopo la chiusura dettata dalla pandemia Covid-19 oggi, è diventato a tutti gli effetti un laboratorio didattico interno. Il bar è infatti interamente



L'Istituto Alberghiero del Rubini: la formazione che diventa lavoro



Gli stage estivi in Sardegna e le creazioni pasquali degli studenti dell'Istituto Alberghiero dell'Istituto Superiore Rubini di Romano.

gestito dagli studenti dell'alberghiero, che si occupano del servizio di colazione e caffetteria e, su ordinazione, preparano le mende per gli alunni di tutti gli indirizzi presenti nell'istituto. Le richieste arrivano tramite un'applicazione dedicata, trasformando il bar scolastico in una vera e propria realtà organizzativa e professionale, perfettamente integrata nella vita quotidiana della scuola. A soli pochi anni dalla sua apertura, l'indirizzo alberghiero del Rubini è diventato un punto di riferimento per il territorio, tanto che in fase di iscrizioni

l'istituto si trova spesso costretto a non poter accogliere tutte le richieste. Una selezione non voluta, ma imposta dai numeri. Una realtà giovane, ma già matura, che guarda al futuro con l'obiettivo di continuare a crescere, collaborare e offrire ai ragazzi non solo una scuola, ma un vero punto di partenza per la loro vita professionale.

«Il nostro percorso didattico è completo - spiega il vicepresidente **Oscar Ubbiali** - e dispiace a volte dover dire di no a tanti ragazzi che chiedono di iscriversi. Questo è il quarto anno che l'Istituto alberghiero di

Romano forma maturandi e i numeri ci dicono che la percentuale di occupazione dopo il diploma è altissima. Rilasciamo un diploma di Istituto alberghiero e siamo molto soddisfatti del lavoro svolto, soprattutto delle ottime relazioni costruite con le attività del territorio. Solo grazie a questa collaborazione riusciamo a trasformare il percorso didattico in una reale opportunità occupazionale. Vedere che in pochi anni l'alberghiero è diventato un riferimento per il territorio è motivo di grande soddisfazione».