

**I. I. S. "F. BUSCEMI"**

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO

SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PIAZZA MONSIGNOR SCIOCCHETTI, 6 – 63074 SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Tel. 0735 587044 – C.F. 91053060447 – Cod. Meccanografico APIS01600D

mail: apis01600d@istruzione.it - Pec apis01600d@pec.istruzione.it-

www.alberghierosbt.edu.it



Prot.n.

San Benedetto del Tronto, 17 gennaio 2024

Ai docenti classi 4°  
 Ai genitori classi 4°  
 Agli alunni classi 4°  
 di Enogastronomia/Pasticceria,  
 Sala e Vendita,  
 Accoglienza Turistica  
 Ai Collaboratori del D.S.  
 Personale ATA  
 DSGA  
 Sito Web

**OGGETTO: Incontro con Fondazione Cotarella e Intrecci – Accademia alta formazione di Sala.**

Si comunica alle parti interessate che giovedì 01 febbraio 2024, in Sala Galiè, dalle 11:00 alle 13:00, verranno presentate agli studenti due importanti realtà: Fondazione Cotarella ed Intrecci - Accademia di Alta Formazione Di Sala.

Con Fondazione verranno presentati agli studenti presenti i progetti che si stanno portando avanti, e dei quali si faranno una breve introduzione teorica, su cosa siano i DCA (disturbi del comportamento alimentare) con due testimonianze dirette di chi ha vissuto personalmente la malattia e come Fondazione li sta aiutando nel percorso.

I relatori (con possibili aggiunte) saranno:

Enrica Cotarella: responsabile marketing Famiglia Cotarella

Grazia Boccacci: Referente di Fondazione Cotarella per la comunicazione

David Scatolla: Volontario Fondazione Cotarella.

Fondazione Cotarella nasce il 17 aprile 2021.

...”La mission, attraverso le nostre iniziative, è quella di sensibilizzare ed informare sulla tematica dei disturbi del comportamento alimentare (incidenza sui giovani resa ancora più critica dalla pandemia). Con i nostri progetti vogliamo stare accanto alle persone, alle famiglie ed ai giovani che si rivolgono a noi e stanno vivendo la realtà dei DCA. Permettere loro di riacquisire un rapporto sano col cibo, con la natura, aiutarli a ritrovare la motivazione ed a scoprire o riscoprire le proprie passioni .

- Prevenzione nelle scuole, attraverso testimonianze credibili e con il supporto di medici esperti.
- Supporto ai ragazzi ed alle famiglie attraverso l'incontro con esperti al nostro Punto d'Ascolto e lo svolgimento di corsi di formazione.
- Laboratori di cucina con Chef Stellati e non, durante i quali i ragazzi che partecipano, potranno affrontare, insieme, un momento molto delicato per chi soffre di un disturbo del comportamento alimentare: cucinare e manipolare il cibo.
- A breve inaugureremo la Dimora Verdelyce, una residenza che in day hospital prima, ed in forma residenziale poi, affiancherà le strutture sanitarie per aiutare i ragazzi in quella fase delicata in cui escono dalle strutture mediche, così da consentire loro di riabituarsi ad

affrontare la realtà, attraverso collaborazioni scientifiche, svolgimento di percorsi e interventi che portino al benessere delle persone e delle famiglie che si rivolgono a noi".

Proseguiremo poi con la presentazione dell'Accademia Intrecci, che nasce nel 2017 con l'intento di far fronte alla mancanza di personale qualificato di Sala e dare luce ad un mestiere troppo spesso sottovalutato.

Tutti gli anni Intrecci seleziona 25 giovani promettenti ed ambiziosi, che desiderano acquisire competenze nel settore dell'ospitalità e dell'accoglienza, per essere poi introdotti all'interno del mondo lavorativo, facendo parte delle brigate di Sala nelle migliori strutture ricettive d'Italia, d'Europa e del mondo.

Il percorso ha una durata di 12 mesi e si articola in due momenti differenti:

- 6 mesi all'interno del Campus (sito a Castiglione in Teverina, Vt) con formula residenziale.
- 6 mesi di tirocinio formativo.

Al termine dei 12 mesi, tutti i nostri studenti sono regolarmente assunti e pronti per concludere in bellezza il percorso, affrontando l'esame finale con conseguimento di diploma.

La responsabile del coordinamento dell'Accademia, Chiara Riccardi, illustrerà agli studenti del vostro Istituto gli aspetti principali del progetto:

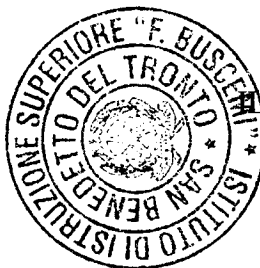
- La vision e la mission
- I valori dell'Accademia
- Il programma didattico
- Le esperienze in esterna
- I Viaggi didattici
- Le destinazioni di tirocinio
- Gli sbocchi professionali
- I costi e le agevolazioni

Chiediamo gentilmente la possibilità di proiettare il video di presentazione che racconta in pochi minuti la nostra realtà.

Al termine dell'intervento, ritaglieremo uno spazio per confrontarci con gli studenti ed accogliere le loro curiosità.

Gli studenti saranno accompagnati e sorvegliati dai docenti curriculari in servizio, si raccomanda massima collaborazione e rispetto del Regolamento d'Istituto

Grazie per l'opportunità



DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vincenzo Moretti