



Torna il Ristorante didattico all'Istituto alberghiero di Formia

Con il Ristorante didattico, l'IPSEOA di Formia (LT) ospiterà clienti esterni per tre serate a tema, sperimentando l'attività di ristorazione.

Riparte il 18 febbraio l'iniziativa "Ristorante didattico" dell' [IPSEOA di Formia](#) (LT) che si propone di offrire **tre serate all'insegna del buon cibo, dell'ospitalità e del divertimento** al fine di far vivere agli allievi un'esperienza formativa che riproduce le reali condizioni di lavoro all'interno di un'impresa ristorativa.



Ristorante didattico: cos'è?

I **ristoranti didattici**, già largamente diffusi in Europa, sono stati introdotti in Italia solo a fine anni '90 ed in particolare dal decreto ministeriale 44/2001 che, all'art. 21, prevede consente alle Istituzioni scolastiche di vendere beni e servizi quale prodotto delle esercitazioni.

L'iniziativa permette di far lavorare gli alunni sul campo, mettendo alla prova le loro capacità e conoscenze e confermando le loro identità professionali sotto l'occhio vigile dei docenti tecnico-pratici dei laboratori di enogastronomia dei settori "Cucina" e "Sala e vendita". Il contatto diretto con i clienti esterni rende l'occasione ancora più efficace per acquisire più dimestichezza nella propria professione.

Il Ristorante didattico all'Istituto alberghiero di Formia: le date

L'**IPSEOA di Formia**, un [istituto alberghiero](#) efficiente e ben organizzato, si prefissa con queste cene di creare una sinergia tra territorio ed istituzione proponendo cene a tema che esaltino i prodotti locali. Le date dell'evento sono:

- 18 febbraio: Menu vegetariano;
- 10 marzo: La tradizione a tavola;
- 29 aprile: Il pesce povero.

La **serata del 18 febbraio** sarà dedicata ad un menu vegetariano, elaborato dagli alunni del corso diurno e serale, supervisionati dai professori di cucina Conte, Di Paola e Ialongo mentre, per il reparto sala, il professor Caruso e la professoressa Marricco.

Il menu prevede: girasole di quiche, risotto all'arancia, polenta al forno con verdura, formaggio fuso, noci e zafferano, sformatino di funghi e patate e, infine, il cilindro di tiramisù al caffè d'orzo e caviale di lamponi. Il tutto accompagnato da buon vino laziale dell'azienda vitinicola Casale del Giglio. In particolare i clienti degusteranno il Satrico, lo Chardonnay e il Petit manseng tutti IGP del Lazio.

Le cene avranno un **costo tra i 20 e i 25 €** e gli utili dei ristoranti didattici saranno reinvestiti all'interno della scuola, soprattutto per migliorare le dotazioni laboratoriali e i servizi agli studenti.

Istituto alberghiero IPSEOA di Formia
www.alberghierofornia.it

Data di creazione

13/02/2016

Autore

lucilla-mazzella