

IIS Domenico Rea 2022-2025

SCUOLA, TERRITORIO, EUROPA





IL REA AL SERVIZIO DEL TERRITORIO





Partecipazione a eventi locali
d'eccellenza in collaborazione con
enti istituzionali ed associazioni del
territorio.



Gli studenti mettono in pratica le
loro abilità d'accoglienza e di
enogastronomia in contesti reali





Tradizioni: I cortili della storia



XXVIII EDIZIONE

FESTA MEDIEVAL RINASCIMENTALE
CON CORTEO E DEGUSTAZIONE DI PIETANZE TIPICHE

**Cortili
della Storia**
DI
SANT'EGIDIO

**14 - 15
Settembre 2024**

SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO (SA)

Il Domenico Rea c'è ... Sempre



Tutela del territorio

presentano il convegno: " POLITICA, AMBIENTE E DIFESA DEL TERRITORIO PER UN'AGRICOLTURA INNOVATIVA E COMPETITIVA"



DOMENICA **21** GENNAIO 2024
Ore 17.00
**AULA CONSILIARE
COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO**
Via Matteotti, 13

SALUTI D'ACCOGLIENZA:

- Maddalena Celentano, Presidente del Consiglio Comunale

INTRODUCONO E MODERANO:

- Michele Strianese, Sindaco di San Valentino Torio
- Alfonso Fiumarella, Presidente Polisportiva Vera

L'ISTITUTO TECNICO AGRARIO A SAN VALENTINO TORIO:

- Raffaella Zuottolo, Assessore alla Pubblica Istruzione
- Ugo Cappuccio, Docente Istituto Istruzione Superiore "DOMENICO REA"

OPERE PUBBLICHE PER LA DIFESA DEL TERRITORIO:

- Rosanna Ruggiero, Vicesindaco e Assessore ai Lavori Pubblici
- Rosario D'Angelo, Presidente Consorzio di Bonifica Integrale Comprensorio Sarno e Paesi Vesuviani

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE PER UN'AGRICOLTURA PULITA:

- Pasqualina Garofalo, Assessore all'Ambiente
- Dalila Giusy De Prisco, Presidente Associazione Orma Verde

AGRICOLTURA, TECNOLOGIE E INNOVAZIONE:

- Giuseppe Pascale, Assessore all'Agricoltura
- Emilio Giordano, Vicepresidente COPAGRI Salerno
- Giuseppe Napolitano, Azienda Conserviera SOLANIA
- Vincenzo Tropiano, Direttore COLDIRETTI Salerno

Con la collaborazione della **PROLOCO** San Valentino Torio
Città degli innamorati



IL REA

il villaggio della prevenzione
SCREENING PER LA VITA

**27
28
maggio
2023**

NOCERA SUPERIORE
PARCO Comunale
SALA Consiliare
Comune di Nocera Superiore

C'È... SEMPRE





Accoglienza spettacoli ed
eventi artistici

Accoglienza eventi sportivi



LAB INNOVATIVI SUL TERRITORIO

Martedì 21 Novembre 2023
ore 15.30

Dall'orto parlante al piatto parlante

**PNSD - LABORATORI TERRITORIALI
PER L'OCCUPABILITÀ**

Inaugurazione della serra high-tech
Rescigno Vertical Farm - laboratorio
didattico e di ricerca sull'agricoltura
innovativa



Un progetto didattico innovativo per i professionisti agri-food del futuro





FESTA DELLA SINCRONIA - IV EDIZIONE - XI EDIZIONE "LA DIETA EU-MEDITERRANEA CONOSCI TE STESSO"
I.I.S. DOMENICO REA - 23 MAGGIO 2024

ROMA: EXPO Museo delle “Civiltà e delle Tradizioni”.





Percorso “Vi.S.C.A: Vita sana e corretta alimentazione”

Attività programmata con gli studenti
dell'Istituto Scolastico Scolastico “D. REA” di Nocera Inferiore (Sa)
organizzata da Fondazione Carisal

IIS “D.REA” di Nocera Inf.

12 e 17 aprile 2024

ore 10.10 -12.10

4 aprile e 10 maggio 2024

ore 10.00 -13.00

Incontri teorici su tematiche interdisciplinari:
salute, nutrizione e sport
a cura degli Esperti di Slow food

Incontri attività pratico laboratoriali
nel settore di enogastronomia
a cura degli Esperti di Slow Food e dei Docenti di cucin
della scuola

Palazzo Vincipriva a Pioppi (Sa)

7 maggio 2024 - Intera giornata

Attività Esperenziali
visite guidate e laboratori



SPORTABILITY PLUS: SPORT E UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE “VIVERE SANO”





Dipartimento
per le Politiche Giovanili
e il Servizio Civile Universale
Presidenza del Consiglio dei Ministri



SportAbility
Plus



Progetto SportAbility 2.0



TOUR «DAL CAMPO ALLA TAVOLA»





MANIFESTAZIONI DI ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA





GAME CHEF (SPORTABILITY):
competizione dedicata alla creatività e alla
promozione della salute attraverso la cucina



LE MASTERCLASS ORGANIZZATE DALL'IIS REA



MASTERCCLASS

*Cucina
e pizza in Teglia*



*Maestro
Angioletto Tramontano
'O Sarracin*

*La cucina del territorio
Tradizione e Innovazione*



*Chef Stellato
Lorenzo Montoro
Il Flauto di Pan
Hotel Villa Cimbrone
Ravello*

*Cocktail e Mixology
Le schiume nella Mixology*



*Barman
Antonio Frascchetti
Artcafé*

*Vino
e territorio*



*Sommelier
Giuseppe Crescenzo
I Giardini del Fuenti
Amalfi Coast*

*Il Flambé
"Nuovi modelli"*



*Maitrè
Alessandro Cammarano
Hotel San Pietro
Positano*



ISTITUTO DI
ISTRUZIONE
SUPERIORE
DOMENICO REA
OPENDAY
LICEO ECONOMICO SOCIALE
TECNICO AGRARIA
PROFESSIONALE ALBERGHIERO

18

GENNAIO 2024 - ore 17:00 - 19:00
Sede Centrale - NOCERA INFERIORE



Scopri l'Alta formazione Professionale del Domenico REA di Nocera Inferiore.

I Maestri-Docenti del Domenico Rea vi aspettano con tante sorprese culinarie

OPENDAY GIOVEDÌ 18 GENNAIO 2024 ore 17:00-20:00

**FESTIVAL
ECCELLENZE**

2 FEBBRAIO 2024

LIVE PERFORMANCES ORE 17:00 - 20:00

OPENDAY



Speakers and performers featured in the Open Day event:

- ANTONIO FRANCHETTI
- GIUSEPPE CRESCENZO
- PIETRO CIORRI
- ANGELO FALCINELLI
- ANDRÈ CANNARILE
- ANTONIO FRANCHETTI
- GIUSEPPE CRESCENZO
- PIETRO CIORRI
- ANGELO FALCINELLI
- ANDRÈ CANNARILE



OrientaRea A.S. 2024-2025

1 ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE **3** INDIRIZZI DI STUDIO

1 LICEO **2** TECNICO **3** PROFESSIONALE

Al Domenico Rea scopri il gusto dell'apprendimento

ECONOMICO SOCIALE

AGRARIO - AGRO-INDUSTRIALE

ALBERGHIERO

CUCINA - PASTICCERIA

SALA E VENDITA

TURISTICA

SCUOLA PER ADULTI

OPENDAY NOCERA

Venerdì 2 Febbraio 2024 ore 17:00-20:00

Prenotate la visita in altri giorni

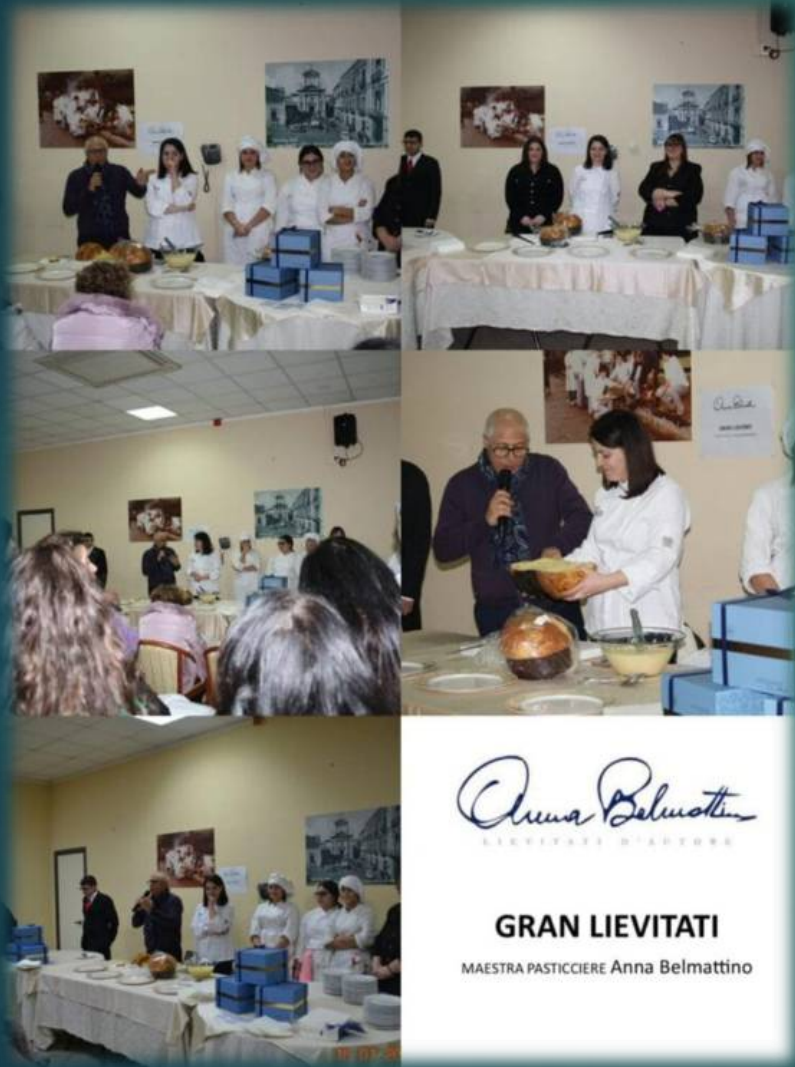
Clicca "prenota" sul sito scolastico www.alberghieronocera.edu.it nella sezione OrientaRea

Inquadra il nostro QR Code

Inquadra con la fotocamera del tuo cellulare il QR Code per tutte le informazioni



Tel. : 0815175000 Sede Centrale: via Napoli, 33 - Nocera



Anna Belmattini
LIEVITATI DIATTORE

GRAN LIEVITATI

MAESTRA PASTICCIERE Anna Belmattini



LIEVITO MADRE

MASTRO PASTICCIERE Giuseppe Buonincontri

Concorso «Barman domani»

- IIS Rea sede della finale del «Gran Premio Barman Domani», organizzata dall'AIBES





GRAN PREMIO BARMAN DOMANI

IV^a EDIZIONE ANNO 2023/24

FINALISSIMA



06.03.2024



06 marzo 2024

I.I.S.

"Domenico REA"

Nocera Inferiore SA

ore 10.00



Finale
Gran Premio
Barman Domani

ore 12.00



Finale
Premio
AI...BES



Riconoscimenti al «GP Next Generation Bartender» per i nostri studenti





PCTO SUL TERRITORIO



Attività di PCTO presso aziende locali di settore:

- ▶ Pasticcerie
- ▶ Pizzerie
- ▶ Ristoranti
- ▶ Birrifici
- ▶ Aziende agricole
- ▶ Hotel
- ▶ Agenzie turistiche



PCTO SUL TERRITORIO



Alternanza
SCUOLA - LAVORO

*I ragazzi della Quarta A di Accoglienza Turistica
durante lo stage presso le aziende del territorio*



PCTO

Storie di Alternanza

Quarta P A



Bello

Sorrentino Marika Francesca



Capuano Alessio Pasticceria Gelateria AIDA Pagani



Pasticceria Mocalba dal 1958

De Vero Federica



Cava dè Tirreni



Cinesi Federica

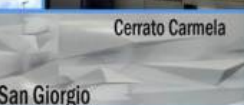


ONOFRIO ROMANO

Ferentino Maria



Parziale Sofia



Caffetteria - Pasticceria - Gelateria - Nocera Inferiore

Ferraioli Gabriella



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA" - NOCERA INFERIORE

Dal 20 al 27 Aprile 2024

PCTO | Storie di Alternanza | Terza D Enogastronomia



O' Piciuocolo - Nocera Superiore
Biancospino Samuel



Cantina del vescovo Nocera Inferiore
De Angelis Raffaele - Diodato Umberto - Diodato Gabriele



Annunziata Lorenzo Martorelli Biagio



Offline
di Giordano Enrico & C. - Sarno
Calvello Noemi



Faiella San Marzano sul Sarno
Forgenti Carmen e Miranda Fabiana



O' Mericano - San Valentino Torio
Venanzio Giovanni



Attanasio Lorenzo Hafid Marouan
Celentano Kristian Crescenzi Raffaele

LLOYD'S BAIA HOTEL
SALERNO - MARITIME COAST



Galatea Village - Eboli
Petti Denise



Cooperativa Sociale Bosco De Medici - Pompei
Sangiovanni Alessandra e Amato Marta



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA" - NOCERA INFERIORE

Dal 19 al 26 Aprile 2024

GLI STUDENTI DEL REA IN EUROPA: ERASMUS+ E PCTO



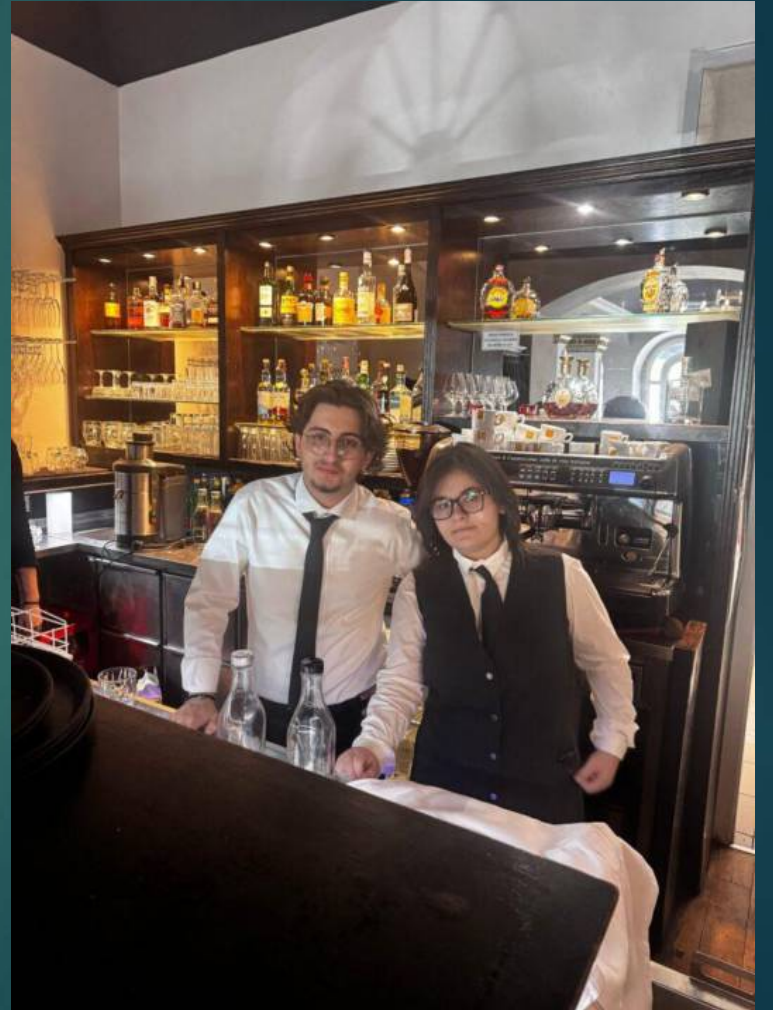


Nizza

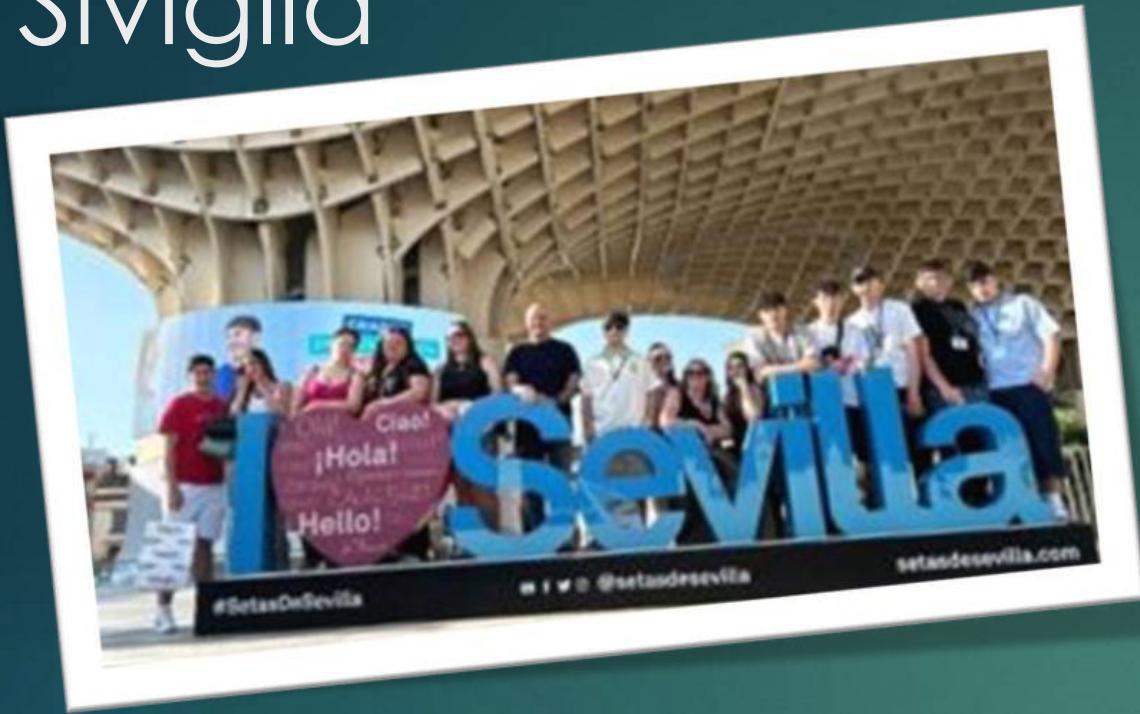
Praga

Dublino





Siviglia



Berlino



Parigi



Madrid



Parigi

  **Studio, Alternanza Scuola Lavoro e Tempo libero**
Erasmus+ Parigi Dal 8 al 28 marzo 2022
Enriching lives, opening minds.



**Gli allievi Alessandro Esposito e Francesca Sammartino
all'hotel Elysee' a Val d'Europa Parigi**



  **Studio, Alternanza Scuola Lavoro e Tempo libero**
Erasmus+ Parigi Dal 8 al 28 marzo 2022
Enriching lives, opening minds.



**L'alunna Elisabetta Marciano impegnata al front office
dell'hotel Explorer al Disneyland Paris**



Parigi



Studio, Alternanza Scuola Lavoro e Tempo libero
Erasmus+ **Parigi** Dal 8 al 28 marzo 2022
Enriching lives, opening minds.



Raffaella Sepe in Alternanza Scuola Lavoro a Menu Palais,
locale a val d'Europe all'interno di "La Valles Village"



Studio, Alternanza Scuola Lavoro e Tempo libero
Erasmus+ **Parigi** Dal 8 al 28 marzo 2022
Enriching lives, opening minds.



Gli allievi Antonio Agovino, Giovanni Pappacena, Alessandra Landi, al Polo de Paris



Berlino



Siviglia



Madrid



Erasmus+ studenti: approfondimenti



<https://www.istitutosuperioredomenicorea.edu.it/didattica/erasmus/erasmus-studenti/>

ERASMUS+ STAFF: MOBILITA' DOCENTI



Erasmu+ Staff Training 2020-1-IT02-KA120-SCH- 000094738	DESTINAZIONI	DAL	AL	N. PARTEC.		
					JOB- SHADOWING	COURSES AND TRAINING
Erasmus+ Staff Training 021-1-IT02-KA121-SCH- 000003771	Galway Marsiglia	01/09/2021	31/08/2023	26	8	18
Erasmus+ Staff Training 2022-1-IT02-KA121-SCH- 000052246	Helsinki Valencia	01/06/2022	31/05/2024	21	9	12
Erasmus+ Staff Training 2023-1-IT02-KA121-SCH- 000115290	Bruxelles La Valletta	01/06/2023	31/08/2024	8	3	5
Erasmus+ Staff Training 2024-1-IT02-KA121-SCH- 000206845	Berlino Lisbona	01/06/2024	31/08/2025	9	5	4
	TOTALE			64	25	39





Erasmus+ docenti: approfondimenti



<https://www.istitutosuperioredomenicorea.edu.it/erasmus-staff-training/>

PREMIO eTWINNING

Marchio di Qualità Nazionale da eTwinning National



CITTADINANZA ATTIVA, EDUCAZIONE CIVICA



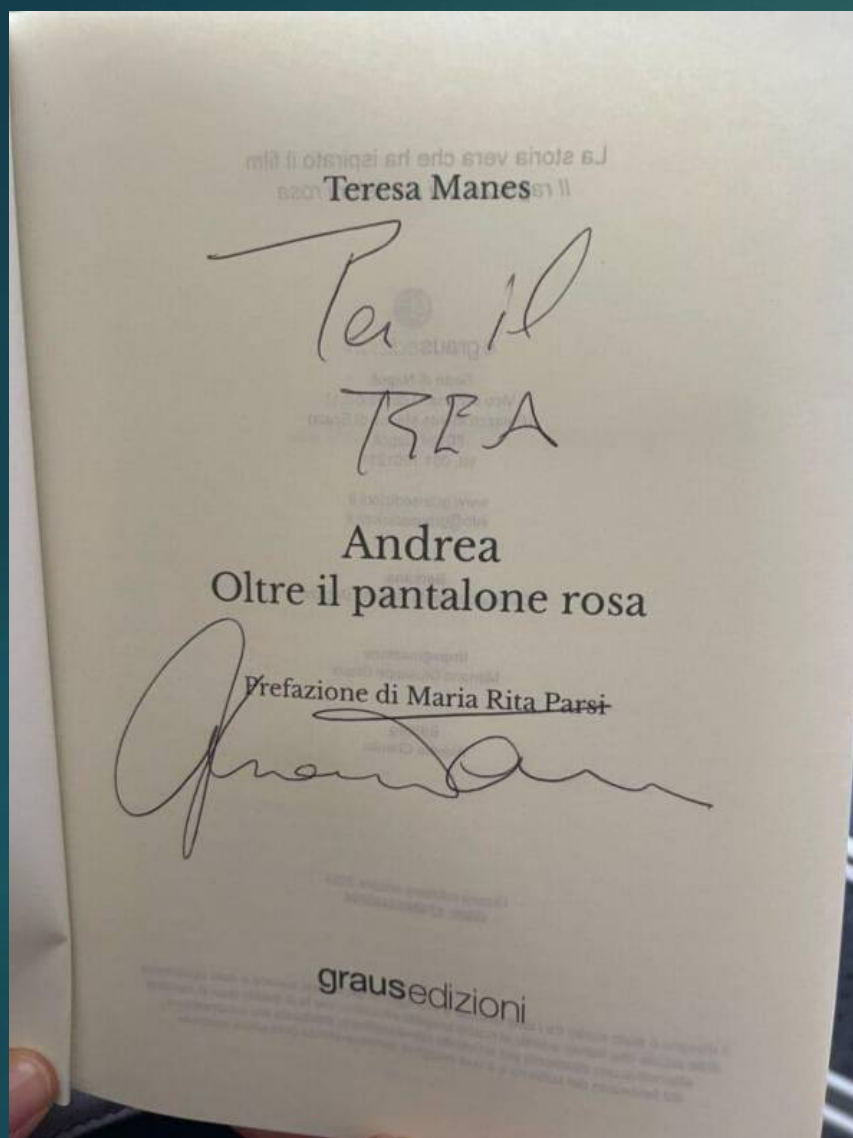
Violenza di genere

- Progetto «So-stare» e «Farfalle Libere» per parlare di violenza di genere



PREMIO CONCORSO: “NON SOLO 2 APRILE”





Settimane della Legalità

- ▶ Incontri con le forze dell'ordine e associazioni contro le mafie.
- ▶ Premio Marcello Torre
- ▶ Iniziative su bullismo e cyberbullismo





SCUOLA DI PACE



PREMIO REGIONE CAMPANIA «IO SONO ORIGINALE»

Associazione Difesa Orientamento Consumatori



REGIONE CAMPANIA

I.P.S.E.O.A "DOMENICO REA" DI NOCERA INFERIORE

IO SONO
Originale
--- --

IIS REA PREMIO REGIONALE

"Sii saggio, guida sicuro"

"Inventa una soluzione per la sicurezza stradale"



GASTRONOMIA E SOLIDARIETA'



Ospedale «Umberto I» di Nocera Inferiore



“Le Resto du Coeur”: teatro, emozione e inclusione



inclusione



Patrocinio morale



**WORKSHOP
ABA A SCUOLA
“COME PROGRAMMARE INSIEME”**

A cura di
Francesca degli Espinosa, Ph.D., BCBA-D

Seconda Edizione

10 - 11 - 12 NOVEMBRE 2023 PAGANI (SA)



Per info e contatti: autismoeaba@gmail.com



**Progetto
Pre.Di.Gio.**
prevenire il disagio giovanile

APG festival

VENERDI' 10 NOVEMBRE - ORE 10.00

IPSSEOA Ten. CC Marco Pittoni - Via De Gasperi 302 - PAGANI (SA)

Saluti

Franco Alfieri - Presidente Provincia di Salerno
Gerardo Palladino - Consigliere Provinciale
Gioita Caiazza - Dirigente Provincia di Salerno
Alessandro Ferraiuolo - Dirigente Scolastico IPSSEOA - "M.PITTONI"
Giuseppe Barone - Presidente Associazione No AIDS ODV - Pagani
Carmela Guarino - Presidente Fondazione Casamica

Interventi

Massimo Esposito - Comunità NARCONON di Roma
Fabrizio Budetta - Dirigente Medico SER.D - Cava de' Tirreni (SA)

Conclude

Gerardo Cardillo - Direttore Generale Azienda Consortile AgroSolidale

Moderà

Pierino Califano - Giornalista Telenuova

Segui il progetto
PRE.DI.GIO
sui canali social



Cinema, teatro, scrittura creativa per il sociale



8 maggio 2025 | 9.30

TEATRO SANNAZARO - NAPOLI

PRESENTAZIONE DEI PROGETTI DEGLI
STUDENTI CHE HANNO PARTECIPATO AL

CAMPANIA LEGGE LAB2025

Le scuole partecipanti

IIS "ENRICO FERMI"
Montesarchio (BN)

IIS "D. REA"
Nocera Inferiore (SA)

IIS "F. DEGNI"
Torre del Greco (NA)

LICEO "V. IMBRIANI"
Pomigliano D'Arco (NA)

LICEO "E. MORANTE"
Napoli

ISTITUTO PAR. "SAN GIUSEPPE"
Pagani (SA)

LICEO SCIENTIFICO "N. CORTESE"
Maddaloni (CE)

LICEO "ERNESTO PASCAL"
Pompei (NA)

LICEO CLASSICO "G. CARDUCCI"
Nola (NA)

I.O.C. "E. CORBINO"
Contursi Terme (SA)

IIS "DON LORENZO MILANI"
Gragnano (NA)

LICEO "LAURA BASSI"
Sant'Antimo (NA)

IIS "A. PACINOTTI"
Scafati (SA)

IST. TECNICO "G. C. FALCO"
Capua (CE)

LICEO SCIENTIFICO "G. GALILEI"
Piedimonte Matese (CE)

IIS POLISP.CO "SAN PAOLO"
Sorrento (NA)

ISTITUTO "ALBERTI"
Benevento

ISTITUTO "CASANOVA"
Napoli

Evento organizzato da



Con il sostegno di
CITTÀ METROPOLITANA
DI NAPOLI



► Premio al “School Cinema Awards”

Con il cortometraggio "Le polibibite futuriste e la diffusione del Made in Italy" della 5A Sala e la 4A Accoglienza Turistica





La 4KB del Rea è in Finale con "Norma-lità" nel concorso Staffetta di scrittura

Riconoscimenti concorsi di scrittura e cinema





NERO ACCIAIO

Mostra del fumetto
Nero Acciaio (Les Flaneurs Edizioni)

**dal 18
gennaio 2024**

Presentazione del fumetto
modera:
Rosanna De Simone - docente, referente Salute

interventi di:
Anna Maria D'Angelo - dirigente scolastico
Davide Bottiglieri - sceneggiatore
Lorenzo Forte - presidente Ass. Salute e Vita
Paolo Fierro - vicepresidente nazionale Medicina
Democratica
Mario Orlando - Controcorrente - Per il Sarno che
verrà
Anna Risi - portavoce Comitato Salute e Vita

**18 gennaio
ore 09.00**

*Istituto Superiore
"Domenico Rea"
via Napoli, 37 - Nocera
Inferiore*



Arte e Ambiente

ORIENTAMENTO



OrientaRea

- ▶ Open Days interattivi e pubblici dove sono gli studenti stessi a mostrare ai 'futuri primini' la magia del Rea.
- ▶ Alla ricerca di Nuovi Talenti nell'Enogastronomia, nell'Accoglienza Turistica
- ▶ Alla ricerca di futuri professionisti nel settore Odontotecnico



«OrientalLife» con USR Campania





EVENTI STEAM: CODING E ROBOTICA

9-13 Dicembre 2024

CodeWeek.

**I.I.S. DOMENICO REA
NOCERA INFERIORE (SA)**



Funded by
the European Union





L'EVOLUZIONE DELL' ODONTOTECNICO
NEL MONDO DEL DIGITALE

Rea - Pittoni



CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI PAGANI

Il 1° dicembre vieni a scoprire il mondo
dell'odontotecnica in Piazza Sant'Alfonso con noi!
Potrai conoscere i segreti di una professione che
unisce precisione, creatività e passione per il
benessere delle persone. La nostra scuola ti aspetta
per mostrarti come costruire non solo denti, ma
anche fiducia e sorrisi.

Non Mancare

DOMENICA

1 DICEMBRE

DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 12.30

PIAZZA S. ALFONSO MARIA DEI LIGUORI PAGANI (SA)



Si ringraziano tutti gli enti che hanno contribuito alla realizzazione dell' evento.

Si ringrazia la D.S. Prof.ssa Annamaria D'Angelo, l' Amministrazione Comunale e il Sindaco Avv.
Raffaele Maria De Prisco, la Dirigente Responsabile UOSD Promozione della Salute ASL Salerno
Dott.ssa Rosamaria Zampetti e il Dott. Giovanni Pentangelo.

Si ringraziano, infine, i docenti di laboratorio dell' indirizzo odontotecnico Rea - Pittoni che hanno contribuito in
maniera significativa alla realizzazione dell' evento

Odontotecnico e digitale

IIS REA: UN IMPEGNO EDUCATIVO CHE FA NOTIZIA...



Nocera Inferiore, l'open day del Rea con gli ex allievi diventati chef stellati

LA FORMAZIONE

Chef e piazzaioli stellati, esperti della ristorazione nazionale e campana tornano nella loro ex scuola per una masterclass rivolta ai futuri iscritti. È accaduto all'Istituto superiore Domenico Rea di Nocera Inferiore nell'ambito di un open day speciale con ospiti i suoi ex studenti, divenuti negli anni professionisti stellati della ristorazione, cucina e ospitalità. L'evento, coinciso con l'inizio della tornata iscrizioni per il prossimo anno scolastico, ha rappresentato «un'opportunità unica per chi desidera avvicinarsi al mondo della gastronomia e dell'enogastronomia, imparando dalle voci autorevoli del settore –

dichiara la dirigente scolastica del Rea, Anna Maria D'Angelo – È stata una serata straordinaria di apprendimento e scoperta». La cucina di sala è stata al centro della masterclass «Il Flambé: Nuovi Modelli», a cura del maître Alessandro Cammarano dell'Hotel San Pietro della costiera Amalfitana: una lezione che ha esplorato le nuove frontiere della presentazione dei piatti e dell'arte di servire in sala. «Mi sono diplomato nel 2001 per poi incanalare il percorso dell'alta ristorazione – racconta il maître Cammarano, che lavora a Positano tra i primi dieci alberghi al mondo – Ritornare nella scuola dove ho iniziato i miei primi passi della ristorazione è emozionante. Ai ragazzi futuri iscritti posso dire che serve

tanta pazienza». Spazio per la lezione «Cucina e pizza in teglia» a cura del maestro Angioletto Tramontano, noto come 'O Sarracin. La sommellerie, il vino e il territorio protagonisti grazie alla masterclass di Giuseppe Crescenzo de «I Giardini del Fuenti» nella suggestiva Amalfi Coast. Spazio anche per gli aneddoti e composizioni di alcuni tra i più famosi cocktail al mondo col barman Antonio Frascchetti. Nel corso della serata evento del Rea spazio per un focus speciale rivolto ai futuri studenti del liceo e del tecnico agrario sulla evoluzione della coltivazione attraverso il sistema idroponico esplorando le nuove frontiere dell'agricoltura.

g.soll.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'istruzione, le pagelle di Eduscopio

Lavoro e università le scuole migliori per i nostri ragazzi

Alberghiero di Nocera, record occupazione
De Sanctis, primato a sorpresa tra gli scientifici

L'intervista/1

D'Angelo: «Cucina e cibi del territorio al Rea sforniamo gli chef più bravi»

L'intervista/2

Guida: «Classicità ed innovazione lezioni in inglese all'internazionale»

Gianluca Sollazzo a pag. 25

La classifica



inprimanews.it

Nocera, la scuola alberghiera la migliore della provincia - In Prima...



12

Commenti: 3 Condivisioni: 1



L'intervista/1 Anna Maria D'Angelo

«Cucina e territorio formati qui i migliori cuochi salernitani»

Prodotti coltivati in serra. La cucina sostenibile di piatti e pietanze tipiche del territorio. Capacità di favorire il rapporto con il mondo del lavoro e contrastare fenomeni di dispersione scolastica con apertura della scuola al comprensorio dell'Agro nocerino sarnese. C'è questo ed altro ancora nell'azione didattica dell'Istituto superiore Domenico Rea di Nocera Inferiore, diretto da Anna Maria D'Angelo. Secondo Eduscopio 2023, l'indirizzo alberghiero del Rea è il primo nel suo settore per indice di occupazione dei suoi ragazzi rapportato al numero di diplomati. Premiato l'impegno di una scuola, punto di riferimento da anni nell'Agro, che di recente ha inaugurato anche la nuova sede succursale a San Valentino Torio. Secondo Eduscopio, il 40,28% dei diplomati del Rea trova lavoro in 223 giorni dopo il conseguimento del titolo di studio. Il 21,6% degli studenti trova lavoro a tempo

indeterminato. Il 42,8% dei diplomati trova un lavoro coerente col titolo di studio conseguito.

Preside, qual è il segreto di questi ottimi risultati?

«Senza dubbio c'è il forte sforzo didattico dei miei docenti all'orientamento della didattica laboratoriale fruibilità di servizi propedeutici al collocamento nel mondo del lavoro. Abbiamo i nostri laboratori territoriali per l'occupabilità che fanno uso strategico delle tecnologie digitali, applicando le innovazioni didattiche e progettuali. Offriamo sbocchi lavorativi immediati e tutto questo ci riempie di orgoglio. Al Rea si studia per matura-

re competenze, conoscenze e abilità spendibili nel mondo del lavoro da subito. A fare la differenza è il fatto che i ragazzi vengono aiutati a progettare un percorso di lavoro già dal secondo anno. I migliori chef della provincia di Salerno sono usciti dal Rea. Abbiamo allievi primi chef in Francia, Germania, Norvegia. Abbiamo nuove cucine, una produzione a chilometro zero e laboratori di agricoltura 4.0 a cui tengo molto».

Perché?

«La scuola è stata autorizzata alla realizzazione di due laboratori didattici, il laboratorio Agricoltura 4.0 e il laboratorio per l'alimentazione sostenibile pensati per costituire una filiera che partendo dalla produzione di prodotti agricoli passi per la trasformazione degli stessi con l'utilizzo di attrezzature ecosostenibili per la realizzazione di menù della dieta mediterranea».

Ha avviato anche un laboratorio di alimentazione sostenibile, in cosa consiste?

«Con tale laboratorio, guidati dai docenti di enogastronomia, formati all'utilizzo delle nuove attrezzature, gli studenti possono acquisire la conoscenza dei nuovi metodi di cottura ecosostenibili, la modalità di trasformazione dei prodotti coltivati in serra o, come il latte, acquistato a km0, la cura nella coltivazione delle baby verdure e dei fiori per la decorazione dei piatti».

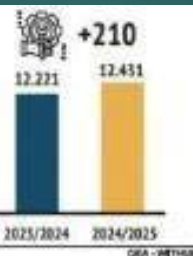
g.soll.



DAI PRODOTTI COLTIVATI AI LABORATORI DOVE S'IMPARA A TRATTARLI FINO AI MENU

conseguimento del titolo di studio; il 21,6% degli studenti neo diplomati ha trovato lavoro a tem-

IL PROFAGRI SPICCA PER IL SUO SHOP E LA PRODUZIONE DI DUE VINI. AL GALILEI UN POSTO IN 188 GIORNI DALLA MATURITÀ



L'intervista Anna Maria D'Angelo

«Competenze e conoscenze subito spendibili sul mercato 100 neodiplomati già al lavoro»

Gli cento studenti diplomati occupati questa estate nei settori ristorazione ed accoglienza. Prodotti coltivati in serra. La cucina sostenibile di piatti e pietanze tipiche del territorio. Concreta capacità di favorire il rapporto con il mondo del lavoro e contrastare fenomeni di dispersione scolastica con apertura della scuola al comprensorio dell'agro nocerino. C'è questo ed altro ancora nell'azione didattica dell'Istituto superiore "Domenico Rea" di Nocera Inferiore, diretto dalla dirigente scolastica Anna Maria D'Angelo. Secondo dati forniti dalla Fondazione Agnelli, l'indirizzo alberghiero del Rea è il primo nel suo settore per indice di occupazione dei suoi ragazzi rapportato al nume-

ro di diplomati. Premiato l'impegno di una scuola, punto di riferimento da anni nel panorama dell'agro nocerino sarnese che da settembre inaugura la filiera agro alimentare e dell'accoglien-



LA PRESIDE DEL REA DI NOCERA INFERIORE: OCCUPAZIONE COERENTE CON IL TITOLO DI STUDIO PER OLTRE IL 42% DEI NOSTRI ALUNNI

za che lega Nocera Inferiore, San Valentino Torio e Pagani dopo l'accorpamento dell'Istituto Marco Pizzoni. «Il 21,6% degli studenti neo diplomati - la sapere la dirigente scolastica del Rea, Anna Maria D'Angelo - trova lavoro a tempo indeterminato. Ma a rafforzare il risultato è che il 42,8% dei diplomati trova un lavoro coerente con il titolo di studio conseguito. Questo rende merito alla progettualità posta in essere negli anni dai docenti».

Preside, qual è il segreto di questi ottimi risultati?
«Senza dubbio c'è un forte sforzo didattico da parte dei miei docenti nell'orientamento della didattica laboratoriale fruibilità di servizi propedeutici al colloca-

siderano investire sull'educazione, l'istruzione e la crescita dei propri figli. È l'iniziativa promossa dalla scuola primaria purificata paritaria J.J. Rousseau di Salerno in occasione delle cinquanta candeline di attività sul territorio. «La borsa di studio, denominata "Art. 3 - Siamo tutti uguali", è riservata ai futuri studenti residenti nel territorio dei comuni di Salerno, Pontecagnano, Pellezzano e Baronissi. A determinarne l'assegnazione saranno l'Isce e il merito scolastico. La borsa di studio consente ai beneficiari uno sconto sul contributo di

nitiori interessati potranno compilare la domanda di iscrizione all'anno scolastico 2024/2025 insieme alla domanda di partecipazione alla Borsa di studio, entrambe scaricabili dal sito della scuola www.jean-jacquesrousseau.it, e allegare una copia dell'Isce 2023 che non sia superiore ai 15mila euro. Tutta la documentazione, infine, andrà inoltrata via mail all'indirizzo scuolajirousseau@alice.it entro il 31 agosto», aggiunge la direttrice. «Le domande pervenute verranno esaminate affinché possa essere stilata una lista dei beneficiari a seguito di un colloquio

conoscitivo tra me e il futuro alunno. Inoltre, a riprova della trasparenza dell'iniziativa, in caso di equivalenza di Isce, verrà data precedenza in ordine di preferenza alle iscrizioni di più figli da parte della stessa famiglia, ai nuclei numerosi e ai risultati scolastici raggiunti fino a quel momento dagli alunni che frequenteranno il secondo anno della scuola primaria. L'assegnazione del contributo, infine, sarà comunicata alle famiglie entro il 6 settembre», conclude Nardi.

di NARDI/CONTRASTO

mento nel mondo del lavoro. Abbiamo i nostri laboratori territoriali per l'occupabilità che fanno uso strategico delle tecnologie digitali, applicando le innovazioni didattiche e progettuali. Offriamo sbocchi lavorativi immediati e tutto questo ci riempie di orgoglio. Al Rea si studia per maturare competenze, conoscenze e abilità spendibili nel mondo

del lavoro da subito. A fare la differenza è il fatto che i ragazzi vengono aiutati a progettare un percorso di lavoro già dal secondo anno». **Ha avviato anche un laboratorio di alimentazione sostenibile, ci può spiegare in cosa consiste...**
«Con tale laboratorio, guidati dai docenti di enogastronomia,

formati all'utilizzo delle nuove attrezzature, gli studenti possono acquisire la conoscenza dei nuovi metodi di cottura ecosostenibili, la modalità di trasformazione dei prodotti coltivati in serra o, come il latte, acquistato a Km0, la cura nella coltivazione delle baby verdure e dei fiori per la decorazione dei piatti». **Ci sono neo diplomati che da luglio stanno già lavorando?**

«Certamente, almeno un centinaio. I ragazzi trovano lavoro perché molte aziende chiamano direttamente la scuola e perché sanno che i nostri ragazzi sono preparati. Siamo ricevendo proposte di assunzione da aziende del territorio e dall'estero. I migliori chef della provincia di Salerno sono usciti dal Rea. Abbiamo almeno allievi primi chef in Francia. Abbiamo circa 100 ragazzi assunti in ristoranti e alberghi di Parigi come Le Polo, Le Truffière, all'Hotel Explorer di Disneyland Paris. Abbiamo alunni assunti in Norvegia a Larvik. Senza dimenticare gli alunni assunti questa estate in Costiera Amalfitana e nell'agro».

g.sull.

di NARDI/CONTRASTO



LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Anna Maria D'Angelo guida l'Istituto con il più alto indice di occupazione della provincia



MOLTE AZIENDE CI CHIAMANO DIRETTAMENTE PERCHÉ SANNO CHE I RAGAZZI SONO BEN PREPARATI



IIS Domenico REA:

«Più che una scuola, una comunità...»

