

# **InChiostro, a Soncino un'ecceellenza che unisce tradizione ed innovazione in campo pedagogico**

*Da sinistra: Signoroni, Gatta, Gallina, Sisti*

Nei giorni scorsi il presidente della Provincia di Cremona, Paolo Mirko Signoroni, accompagnato dal consigliere provinciale Alberto Sisti e dal sindaco di Soncino, Gabriele Gallina, ha visitato l'ente di formazione accreditato presso la Regione Lombardia InChiostro a Soncino, che vanta una tradizione pedagogica ultradecennale, ispirandosi al pensiero di santa Paola Elisabetta Cerioli.

«E' una realtà all'avanguardia, che accoglie numerosi studenti, con anche percorsi di studio e formazione professionali personalizzati, che raccolgono anche le richieste degli studenti più fragili – ha precisato il presidente della Provincia di Cremona, Paolo Mirko Signoroni -. Peraltro InChiostro coniuga la tradizione pedagogica con l'innovazione, la vocazione agricola del territorio e le attività connesse alla filiera agroindustriale, dando nuove opportunità di inserimento lavorativo agli studenti».

La mission dell'ente è chiara. Operare per la promozione sociale, culturale e professionale dei giovani e dei lavoratori attraverso l'erogazione di servizi nelle aree di intervento: formazione, orientamento e lavoro, garantendo una continua e costante qualità dei servizi offerti, assicurando indici soddisfacenti di efficienza ed efficacia. Tutto attraverso percorsi formativi per gli studenti in "Diritto dovere istruzione e formazione" (DDIF) coerentemente con l'evoluzione normativa della Regione Lombardia, nel rispetto

degli obiettivi formativi definiti a livello comunitario, nazionale e regionale per partecipare allo sviluppo del nostro territorio. Corsi di formazione continua e servizi per il lavoro finalizzati all'accompagnamento e/o al reinserimento lavorativo dei giovani ed adulti inoccupati o disoccupati, attraverso la partecipazione a specifici programmi provinciali, regionali, nazionali ed europei il tutto finalizzato al mantenimento dell'occupazione in ambito territoriale, in accordo con la Provincia e le parti sociali. Costruire il futuro professionale dei giovani con il coinvolgimento nella gestione dei corsi/servizi dei formatori, degli studenti e delle loro famiglie con l'obiettivo di realizzare una "comunità scolastica" attenta alla soluzione dei problemi educativi di una utenza adolescenziale. Gestire attività e servizi di orientamento rivolti alle scuole, agli studenti ed alle loro famiglie, in accordo con il Settore Formazione e Istruzione della Provincia.

Attualmente vi sono 140 studenti iscritti ai corsi di: Operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti, Operatore della ristorazione allestimento sala e somministrazione piatti e bevande, Corso di operatore della ristorazione personalizzato disabili e anche il 4° anno Tecnico di Cucina e Tecnico di Sala e bar.

Così ha precisato il direttore Alessio Gatta: «I corsi hanno tutti l'impronta dell'assetto lavorativo, i nostri studenti si confrontano con il cliente nel Ristorante e nel Bar Didattico aperti al pubblico dal lunedì al venerdì e su prenotazione per eventi. Da settembre 2021 partirà un nuovo corso di Operatore Agricolo: coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra. Anche qui abbiamo già predisposto un orto didattico dove fin da ora è in atto la coltivazione di sementi antiche che vengono già utilizzate dai ragazzi del Ristorante Didattico».