

opusdei.org

L'Istituto Alberghiero SAFI ELIS di Roma e la ristorazione

Da cinquant'anni, la SAFI svolge un profondo lavoro di formazione di giovani talenti della ristorazione, attraverso nuove esperienze didattiche.

23/11/2015

L'Istituto Professionale Paritario
Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera SAFI ELIS,
della Cedel, cooperativa sociale

educativa ELIS, è una scuola che dal 1964 offre alle proprie alunne un percorso quinquennale di istruzione professionale all'avanguardia. È rivolto a ragazze con licenza media, buon andamento scolastico, ottime doti relazionali e passione per il settore enogastronomico. L'Istituto SAFI fonda la propria identità specifica sulla valorizzazione del ruolo della donna in tutte le attività connesse con il *care* e sullo sviluppo completo e armonico della persona, per diffondere nella società contemporanea una cultura fondata sulla dignità del lavoro svolto con amore e competenza. L'Istituto SAFI rientra tra le attività del Centro ELIS che da 50 anni opera a Roma nel settore della formazione professionale. Attraverso enti di natura diversa, tutti non profit, promuove scuole, istituti professionali, scuole sportive, residenze di studenti e centri convegni, con l'obiettivo principale

di garantire una rapida collocazione professionale.

La scuola utilizza una metodologia che alterna la didattica tradizionale, centrata sui regolari programmi ministeriali, e la formazione *on the job* consentendo così alle allieve di acquisire competenze tecniche e relazionali fondamentali ai fini di un inserimento nel mondo del lavoro. Le attività pratiche dell'area professionalizzante rappresentano, infatti, un momento fondamentale nel percorso di formazione dell'Istituto SAFI. Le ragazze possono acquisire la professionalità sul campo e rapportarsi con i professionisti del settore, possono cogliere il ritmo di lavoro di una struttura ricettiva e comprenderne le logiche di funzionamento. Inoltre queste attività offrono ai ragazzi la possibilità di viaggiare in Italia e all'estero, di conoscere realtà culturali diverse e di confrontarsi

con studenti di altri Paesi. Le aziende in cui le alunne svolgono le attività pratiche sono selezionate anche in base alla *mission* formativa dell'Istituto SAFI, che pone al centro di ogni azione educativa e formativa il care della persona.

Al fine di porre l'alunno al centro dell'azione educativa e favorire un percorso di crescita armonico ed equilibrato, che ne rispetti i bisogni e le caratteristiche personali, l'Istituto Professionale SAFI offre un servizio di tutoria didattica personalizzata. Durante l'anno scolastico ogni alunno è seguito in modo individuale da una docente tutor che, attraverso degli incontri periodici, lo incoraggia nelle diverse fasi del percorso scolastico e si interessa della sua formazione e della sua crescita culturale, professionale e umana in diversi modi: per esempio aiutandolo a sviluppare le potenzialità intellettuali, affettive e relazionali, lo

supporta nello studio, aiutandolo per esempio ad acquisire un metodo più efficace, favorisce nell'alunno una più profonda conoscenza di sé, valorizzando i talenti e le capacità di ciascuno e guardando i punti di miglioramento.

Inoltre l'Istituto SAFI rivolge ai suoi ragazzi delle attività extra-scolastiche che mirano a completare la formazione, ampliando i loro interessi e migliorandone le capacità relazionali e sociali come attività di volontariato, scambi culturali con ospiti di altre nazioni, tavole rotonde sulle problematiche giovanili, partecipazione a convegni nazionali e internazionali, gite e visite guidate, incontri culturali, sala studio e biblioteca, attività sportive e di teatro, cineforum.

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
opusdei.org/it-it/article/listituto-
alberghiero-safi-di-roma-eccellenza-
nella-ristorazione-2/](https://opusdei.org/it-it/article/listituto-alberghiero-safi-di-roma-eccellenza-nella-ristorazione-2/) (29/03/2026)