opusdei.org

Professionalità e tradizione: due valori da salvare

Da quasi quarant’anni l’Associazione Centro Elis gestisce un Centro Professionale a Palermo. I Corsi di Cucina e Pasticceria, frequentati da ragazze dai 14 ai 16 anni, rilasciano un attestato di qualifica per inserirsi nel mondo del lavoro o continuare gli studi. La possibilità di risiedere nella scuola offre il vantaggio di apprendere più facilmente l’arte dell’ospitalità.

07/07/2004

Compiere il dovere di ogni istante, dare al lavoro, qualunque esso sia, il valore di occasione di incontro con Dio è il programma che, insieme a una preparazione professionale adeguata, si desidera offrire alle studentesse che intraprendono i corsi presso la SA.ME, scuola alberghiera di Palermo gestita dall'Associazione Centro Elis.

La Sicilia è ricca di tradizione nella cucina e pasticceria, che occorre conservare e tramandare: per questo motivo si è dato rilievo a questi temi organizzando 5 corsi - quattro a Palermo e uno nella sede di Terrasini (PA) - nello scorso anno scolastico. Due sono stati a carattere convittuale, cui hanno partecipato ventinove alunne; gli altri tre hanno interessato una sessantina di ragazze

di un Istituto Tecnico Turistico, che nel pomeriggio, una o due volte la settimana, hanno assistito sia a lezioni pratiche, sia a incontri riguardanti l'importanza di acquisire qualità umane essenziali per svolgere il lavoro con professionalità. Durante i vari appuntamenti, è stato particolarmente valorizzato il prodotto locale, sviluppando anche l'aspetto artigianale delle varie lavorazioni.

Al termine dei corsi, le alunne hanno svolto uno stage, per mettere in pratica quello che avevano imparato. Anche le rispettive famiglie hanno avuto modo di visitare la scuola frequentata dalle figlie, trovando quindi occasione di conoscere l'Opus Dei e le varie attività di formazione che si svolgono all'interno della scuola. Molte di loro hanno espresso la loro gioia nell'aver notato l'entusiasmo con cui le figlie hanno seguito il corso.

Per le famiglie delle allieve sono stati proposti alcuni incontri di orientamento al rapporto con i figli: il dialogo genitori/figli, la scelta dei programmi televisivi, l'esigenza di spendersi con generosità in famiglia. Di fatto, un particolare rilievo nella formazione è dato dalla collaborazione della famiglia, a cui vengono trasmesse le principali direttive che si propone la scuola.

Una rilevante percentuale delle ragazze che hanno frequentato i corsi svolge o ha svolto un lavoro pertinente all'attività alberghiera, mettendo a frutto quanto è stato assimilato non solo dal punto di vista tecnico-professionale, ma anche da un punto di vista umano, come ad esempio cercare di creare un clima di famiglia, rispetto e comprensione nel proprio ambiente di lavoro.

Recentemente sono stati organizzati brevi corsi aperti a ragazze di altre

scuole della città, per dare la possibilità, attraverso l'impegno di una attività manuale, di crescere nelle virtù umane e acquisire un credito formativo.

I corsi sono gratuiti e sovvenzionati dalla Regione Sicilia; al termine viene rilasciato un attestato di qualifica, riconosciuto dalla Comunità Europea.

I corsi hanno la durata annuale di n. 1200 ore, le iscrizioni sono aperte fino alla disponibilità dei posti. L'attività didattica si tiene in Via Migliaccio, 5 – Palermo – Tel. 091/6822350 - e-mail: assoc.elis@virgilio.it

pdf | documento generato automaticamente da https://opusdei.org/it/article/professionalita-e-

tradizione-due-valori-da-salvare/
(10/12/2025)