

EL INSTITUTO ALBERGHIERO DE SASSARI

El Instituto Alberghiero de Sassari es un edificio muy amplio, dividido en dos cuerpos. Se pueden elegir tres tipos de estudio: sala-bar, cocina y recepción. Los estudiantes llevan un uniforme para cada laboratorio. Los de recepción llevan una camisa blanca, una chaqueta azul, una corbata granate (las chicas un pañuelo), los pantalones azules (las chicas una falda) y los zapatos negros y las chicas también las medias. Los de sala-bar llevan una camisa blanca, un chaleco negro, los pantalones negros (la falda negra para las chicas), un lazo negro y zapatos negros (zapatos de tacón negros para las chicas).

En el cuerpo A se pueden encontrar los bares, la recepción y una ventanilla de atención a los estudiantes donde ellos van a decir sus problemas a los profesores y estos últimos intentan resolverlos.

EL HALL: la recepción es un lugar en el cual todos pueden pedir información sobre la escuela. Se encuentra en la entrada del Instituto y encontramos al personal auxiliar y a los estudiantes de recepción vestidos con el uniforme y nos acogen.

SALA-BAR: es un laboratorio donde se practican ejercicios para aprender las técnicas de sala y bar. En los primeros dos años los estudiantes junto con los profesores pueden decidir cuál de los dos tipos de uniforme comprar: la "coreana" que se compone de una chaqueta blanca o el uniforme completo, que será obligatorio cuando hayan elegido el tipo de estudio. Los estudiantes que eligen este tipo de estudio pueden hacer prácticas tanto en los dos bares o en la sala, también haciendo simulaciones como en los eventos organizados por el Instituto. La sala está dividida en cuatro partes y tiene mesas, sillas y muebles de servicios. La escuela cuenta también con dos bares: el bar rojo y el bar amarillo que a la hora del recreo están abiertos para los que quieran consumir algo y así los estudiantes pueden practicar en los bares también durante el recreo simulando el desayuno real. Algunas veces, algunas clases de sala y bar colaboran con algunas clases de cocina y simulan un verdadero servicio de comida. Los estudiantes que eligen este tipo de estudio tienen la oportunidad, en el futuro, de trabajar en bares y restaurantes.

COCINA Y PASTELERÍA: en la escuela están también las cocinas donde los alumnos pueden practicar diversos tipos de platos y aprender la materia 'gastronomía'. En la entrada de la cocina están los vestuarios donde los estudiantes pueden cambiarse y ponerse el uniforme que está compuesto por una chaqueta cruzada, un pantalón negro, los zapatos antideslizantes negros o blancos y por último un gorro de cocina blanco. Es obligatorio ponerse el uniforme para entrar en los laboratorios. Dentro de las cocinas hay un horno, un fregadero, está también todo el equipo para cocinar, la nevera y los hornillos. En el laboratorio está también la confitería donde los alumnos, ayudados por los profesores, preparan los dulces. Al final del pasillo tenemos también un almacén donde están los alimentos que servirán para cocinar.

En el cuerpo B hay una cocina muy particular porque es multimedial: aquí cocinan los profesores con los alumnos del cuarto y quinto curso. En los días en los que hay algún evento especial los estudiantes de cocina colaboran con los de los otros cursos: sala-bar y recepción. Al lado de la cocina multimedial hay un quiosco donde los estudiantes pueden comprar bocadillos, refrescos, agua y varios snacks.

GIMNASIO: estamos hablando del cuerpo B, donde hay un gimnasio muy grande en el que cuatro clases contemporáneamente pueden hacer gimnasia. En las gradas, que están alrededor del gimnasio, se sientan los estudiantes en las asambleas del instituto, que son reuniones de toda la escuela donde se pueden hablar de los problemas escolásticos para escuchar la opinión de todos.