INTERNATIONAL CAMPUS

Istituto Istruzione Superiore **"Patrizi-Baldelli-Cavallotti"**



AUTENTICA ISTRUZIONE

PER QUEL MONDO CHE TI IMMAGINI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

075.852.11.44 / pgis02800v@istruzione.it / **www.iiscittadicastello.edu.it**

TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO	SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE	SERVIZI COMMERCIALI WEB COMMUNITY	MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TIPOLOGIA DI CORSO
Professionale

DIPLOMA DI MATURITÀ
Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Se ami il gusto, la creatività e l'accoglienza, questo è il posto giusto per trasformare la tua passione in futuro. Diventa un professionista del mondo dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI	COMPETENZE TRASVERSALI E DI BASE
Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina	Lingua e Letteratura Italiana
Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita	Storia
Laboratorio di Enogastronomia - Settore Ospitalità Alberghiera	Geografia
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Matematica
Arte e Territorio	Diritto ed Economia
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ristorative e Ricettive	Scienze Integrate: Chimica
Lingua Francese	Scienze Integrate: Fisica
Inglese Tecnico	Lingua Inglese
	Scienze Motorie e Sportive
	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione (TIC)
	Educazione Civica
	I.R.C. / Attività Alternativa

Questo Indirizzo prepara professionisti in grado di trasformare la passione per cibo, vino e accoglienza in arte e competenza, coniugando tradizione, qualità e innovazione. Fornisce solide competenze in cucina, sala-bar e gestione sostenibile delle strutture, valorizzando la cultura del gusto e le eccellenze del territorio.

QUALIFICA PROFESSIONALE
Operatore della Ristorazione: preparazione degli alimenti ed allestimento pasti - Operatore della Ristorazione: allestimento sala e somministrazione pasti e bevande - Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza

SBOCCHI LAVORATIVI
Addetto al ricevimento in hotel e villaggi turistici - Addetto booking o front office in agenzie di viaggio e tour operator - Cameriere di sala o barista qualificato Addetto al catering ed al banqueting - Responsabile di sala - Addetto preparazione pasti in ristoranti, hotel, mense e catering - Aiuto cuoco o commis di cucina - Responsabile di cucina o di reparto (pasticceria, gastronomia)

SBOCCHI UNIVERSITARI
TUTTI I CORSI UNIVERSITARI E/O ITS (ISTITUTI TECNICI SUPERIORI)
Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Economia e Commercio, Economia del Turismo, Made in Italy, Economia e Gestione Aziendale, Gestione Alberghiera Internazionale, Storia dell'Arte, Enologia, Scienze degli Alimenti