



ISTITUTO OMNICOMPENSIVO VARZI

DIPLoma IN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Perchè scegliere questo indirizzo?

① **Formazione pratica e veloce:** acquisisci subito competenze concrete con i laboratori di cucina, sala e accoglienza.

② **Lavoro assicurato:**
Settore Turismo/Ristorazione in crescita e sempre alla ricerca di personale qualificato.

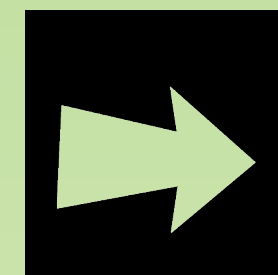
③ **Ampie prospettive:**
puoi diventare chef, pasticciere, maître, sommelier o specialista in Accoglienza Turistica.

④ **Crescita professionale:**
Tante opportunità di carriera e di lavorare all'estero (grazie allo studio delle lingue).

Percorso didattico

In **5 anni** di studio l'alunno/a ottiene il **diploma di scuola secondaria di secondo grado rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito**, che ha lo stesso valore legale del diploma conseguito presso qualsiasi altra Scuola Secondaria di II° grado.

Dopo i primi 2 anni di frequenza comune si può scegliere ,a partire dal terzo anno, tra 3 opzioni con diversi sbocchi lavorativi.



3 indirizzi del triennio:



ACCOGLIENZA
TURISTICA



CUCINA E
PASTICCERIA



SALA E VENDITA



ACCOGLIENZA
TURISTICA

- Simulazioni **accoglienza clienti** in albergo: **gestione iter del soggiorno** (prenotazioni, check-in, check-out, compilazione modulistica)
- Attenzione al **turismo** e alla **valorizzazione del territorio**
- Creazione di power points, dépliant o video di **percorsi enogastronomici regionali e nazionali**



- Laboratorio di cucina predisposto per i futuri chef e pasticceri, **strumenti** e **attrezzature** a disposizione degli studenti
- Valorizzazione dei **prodotti tipici del territorio**, del **made in Italy** e del **km0**
- Organizzazione di **eventi** esterni ed interni all'istituto; presenza assidua nelle **fiere** e nelle **festività**



SALA E VENDITA

- Simulazioni delle **attività di sala e bar**, attenzione ai bisogni dei clienti
- Attività operative e gestionali in relazione all'**amministrazione**, alla **produzione**, all' **erogazione** e **vendita** di prodotti e servizi enogastronomici
- **Interpretazione** dello **sviluppo** di filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato e dei clienti.



I nostri laboratori





Crostata di albicocche
uova, farina, burro, zucchero e
confettura di albicocche



Krapfen con confettura
di albicocche
farina, latte, lievito, uova,
zucchero, burro e sale



Verdure in pastella
zucchine, cavolfiori e carciofi





E DOPO?

Mondo del lavoro

- **Ristorazione commerciale:** alberghi, ristoranti, enoteche
- **Ristorazione industriale:** navi da crociera, aerei, mense
- **Banqueting e catering:** gestione ricevimenti privati
- **Settore turistico:** tour operator, fiere e congressi
- **Industrie dolciarie**
- **Pasticceria**
- **Panetteria**

Percorsi universitari

L'alunno/a dopo il diploma, oltre ad accedere ai **percorsi di laurea** inerenti all'indirizzo alberghiero, potrà iscriversi a qualsiasi corso universitario.

Possibilità di **insegnare** la disciplina del “laboratorio di indirizzo” scelto fra le tre opzioni



CORSI PROFESSIONALI

- **Bartender and mixologist**
- **International Institute of Coffee Testers**
- **Latte art**
- **Accademia del Turismo**
- **ALMA- La scuola Internazionale di cucina Italiana**
- **“Pour une Europe Gastronomique” presso l’Istituto Alberghiero di Strasburgo in Francia**



Sede e orario

La sede del corso si trova in Via Mazzini 16 a Varzi, un grazioso Borgo medievale tra le colline dell'Oltrepò.

La settimana scolastica si articola su 5 giorni, dal lunedì al venerdì, con il seguente orario: 07:45 - 14:10

ACCOGLIENZA TURISTICA

MATERIE	1^	2^	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	-	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE	2	-	-	-	-
CHIMICA	-	2	-	-	-
TIC	1	1	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
2° LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
CONOSCENZA E TRASFORMAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO	2	2	2	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
LAB. CUCINA	2	2	-	-	-
LAB. SALA E VENDITA	2	2	-	-	-
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	7	6	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4	5	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

CUCINA E PASTICCERIA

MATERIE	1^	2^	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	-	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE	2	-	-	-	-
CHIMICA	-	2	-	-	-
TIC	1	1	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
2° LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
CONOSCENZA E TRASFORMAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO	2	2	2	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
LAB. CUCINA	2	2	7	6	6
LAB. SALA E VENDITA	2	2			
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4	5	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

SALA E VENDITA

MATERIE	1^	2^	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	-	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE	2	-	-	-	-
CHIMICA	-	2	-	-	-
TIC	1	1	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
2° LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
CONOSCENZA E TRASFORMAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO	2	2	2	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
LAB. CUCINA	2	2	-	-	-
LAB. SALA E VENDITA	2	2	7	6	6
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4	5	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

COME RAGGIUNGERCI

Da Voghera:

Autoguidovie linea 151

Da Casteggio:

Autoguidovie linea 132 + linea
151

Dalla Val Curone:

Bus Company linea 40

San Sebastiano Curone 7:22

Gremiasco 7:28

Fabbrica Curone Via Roma 7:33

Autoguidovie linea 152

Fabbrica Curone Via Roma 7:33

Varzi Piazza Fiera 7:46

Da Viguzzolo:

Linea 11 Bus Company **Viguzzolo** 7:00

Monleale 7:10

Volpedo 7:11

Casalnoceto 7:15

Rivanazzano Via Pedemonti (Semaforo)

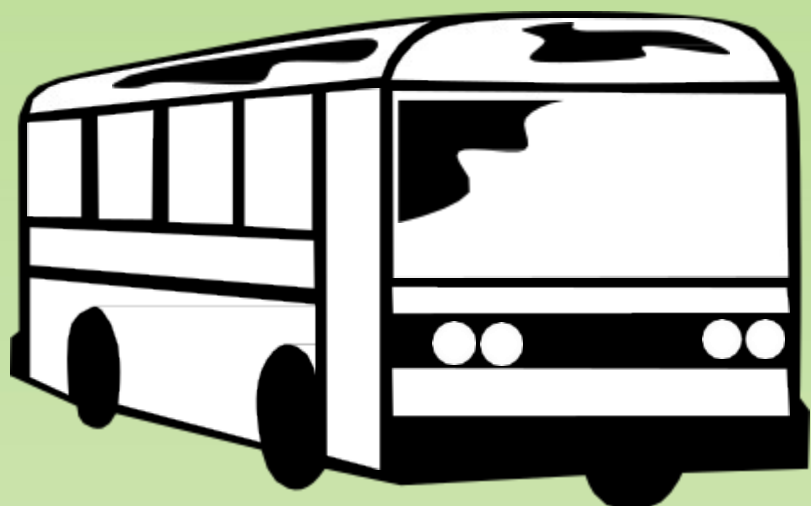
7:21

Linea 151 Autoguidovie

Rivanazzano D. Repubblica/Mandelli (Terme)

7:25 (a 120 metri da fermata di Via Pedemonti

(semaforo) **Varzi Piazza Fiera** 8:00



VARZI