

I nostri percorsi di studio

Diploma di Stato
QUINQUENNALE: Servizi per
l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera. Potrai scegliere
tra l'atricolazione
ENOGASTRONOMIA o SERVIZI
DI SALA E VENDITA

iefp TRIENNALE
Qualifica REGIONALE di
OPERATORE DELLA
RISTORAZIONE. Potrai
scegliere tra PREPARATORE
PASTI o SERVIZI DI SALA E
BAR

QUADRO ORARIO



OPEN DAY



SEGUICI



I.I.S. "V.DANDOLO"

p.zza Chiesa, 2 Bargnano di Corzano
(BS)

www.iisdandolo.edu.it
tel.030.9718132



ALBERGHIERO
"VINCENZO DANDOLO"

COSTRUISCI IL TUO
FUTURO CON NOI



rivolto a chi:

- Intende diventare un professionista in un settore chiave del nostro Paese
- Vuole promuovere attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare
- Vuole essere "ambasciatore" della cucina italiana nel mondo

l'alberghiero se:

- Ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti tipici del territorio italiano
- Vuoi valorizzare i prodotti tipici del made in Italy
- Ti piace viaggiare in Italia e soprattutto all'estero
- Ti piace il contatto con le persone

Alberghiero: un settore dinamico

ACQUISIRAI:

- Tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti potrai intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi
- Competenze gestionali dell'impresa ristorativa

IL FUTURO

- nelle cucine della piccola e grande Ristorazione
 - presso hotel, ristoranti, bar e pub
 - presso aziende di catering, imprese di ristorazione collettiva, self-service centri cottura, fast food e gastronomie

INOLTRE:

Potrai avviare la TUA IMPRESA
Potrai scegliere la TUA UNIVERSITA'

SE HAI FRETTA DI METTERTI ALL'OPERA

Il percorso triennale iefp è rivolto a chi vuol entrare da subito nel mondo del lavoro

IMPARERAI A:

- Operare nel settore dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza e della ristorazione
- Individuare le nuove tendenze nei settori dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità e accoglienza
 - Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio artistico, culturale e ambientale del territorio e la tipicità dei suoi prodotti
- Comunicare in lingua straniera, gestire il cliente

