

**COSTRUISCI CON NOI IL TUO FUTURO NEL MONDO
DELL'ACCOGLIENZA E DELLA RISTORAZIONE.**

Ti accompagneremo, con passione e competenza, in un viaggio nell'ospitalità "Italian Style" e, se ci metterai il cuore, saremo il tuo trampolino verso il successo. Tanti giovani come te hanno cominciato qui e ora sono famosi e riconosciuti professionisti.

IL PERCORSO DI STUDIO

Il percorso professionale alberghiero ha una durata di cinque anni:

Nei primi due anni gli studenti seguono un *Biennio comune* che offre loro la possibilità di acquisire competenze nei diversi settori lavorativi di Cucina, Sala e vendita e Accoglienza turistica.

Al terzo anno gli allievi scelgono un percorso professionale specifico fra i corsi offerti dall'istituto, che porterà all'esame di Stato.

Alla fine del terzo/quarto anno chi vorrà potrà sostenere l'esame di qualifica professionale regionale

Maggiori dettagli sul nostro sito.

UNA SCUOLA RADICATA NELLA TRADIZIONE

La Valsesia, da almeno due secoli, diffonde nel mondo la tradizione professionale nel campo dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione. La nostra scuola eredita questa tradizione e la reinterpreta secondo le tecniche professionali moderne.

La sede di Varallo, collocata nello storico "Splendid Park Hotel", centro di clientela internazionale nell'epoca della "Belle Epoque", è attiva dal 1955 e continua a offrire una formazione professionale di eccellenza per i giovani del territorio.

Dal 2000, con l'apertura della sede "Mario Soldati" a Gattinara, nel cuore delle terre del vino, abbiamo offerto i nostri servizi ad un territorio più ampio e ridotto i disagi di chi veniva da lontano.

WWW.ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT



ISTITUTO ALBERGHIERO GIULIO PASTORE

Via D'Adda, 33 - Varallo (VC)

+39 0163.51.753

sede MARIO SOLDATI

Corso Valsesia, 111 - Gattinara (VC)

+39 0163.82.65.52

WWW.ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT

VCRH040008@ISTRUZIONE.IT

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GIULIO PASTORE

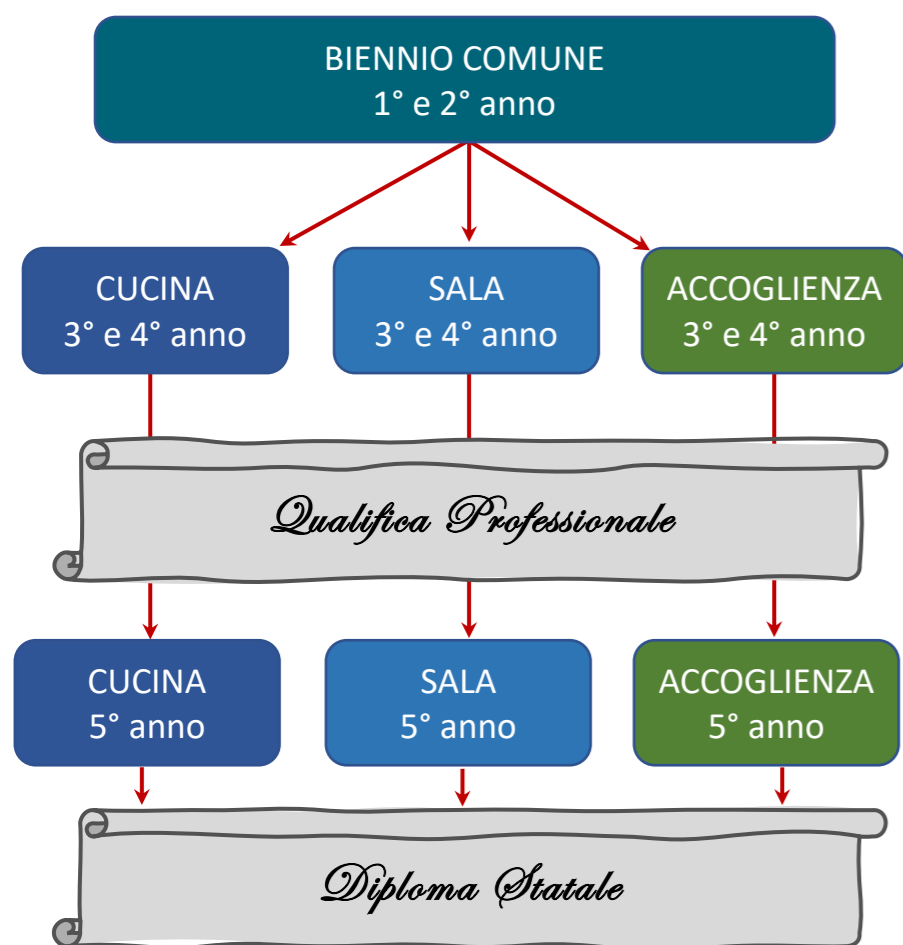
VARALLO – GATTINARA

WWW.ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT



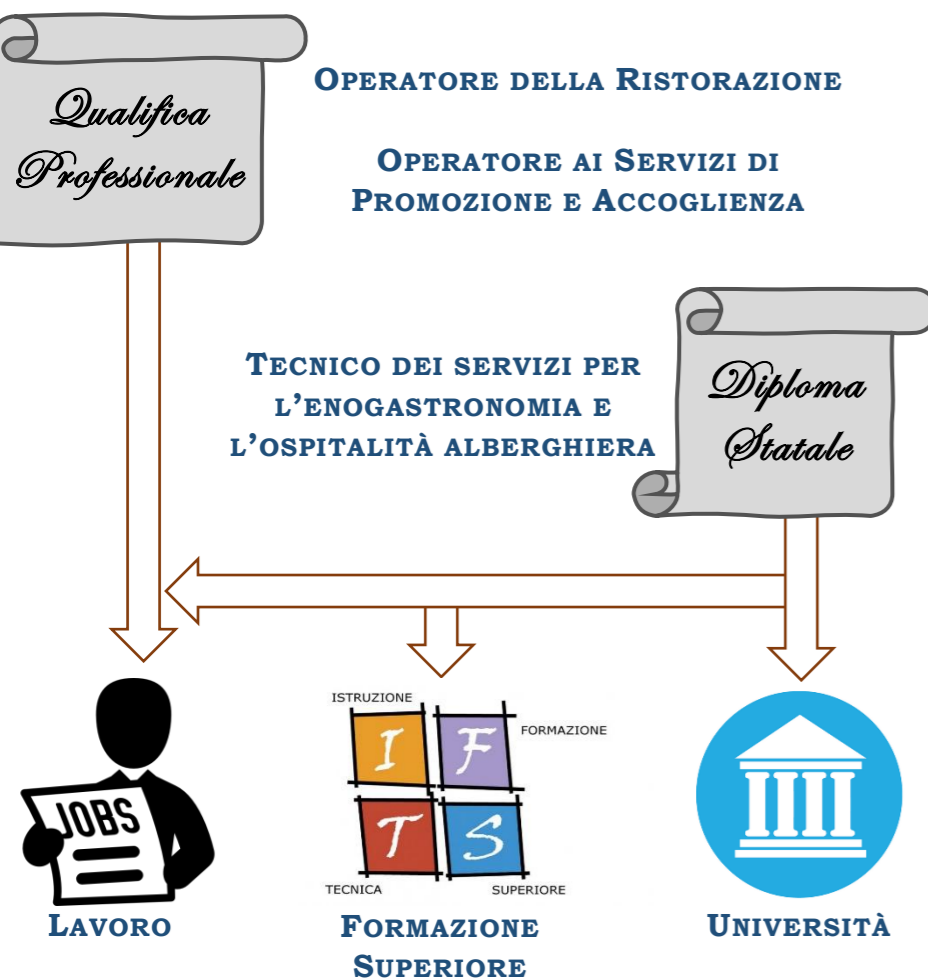
@alberghieropastore

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO SCOLASTICO



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA



INDIRIZZI DI STUDIO

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA

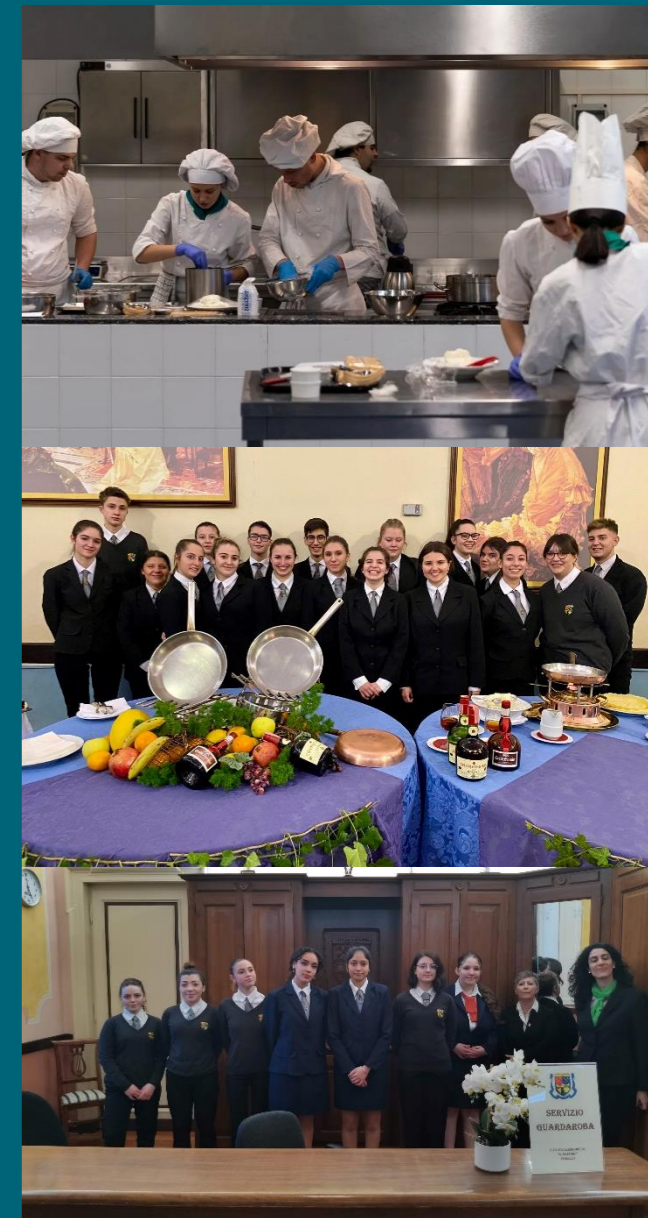
Il Diplomato nel percorso di Enogastronomia, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PERCORSO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Diplomato nel percorso dei Servizi di Sala e Vendita, è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati.

PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Diplomato nel percorso di Accoglienza Turistica ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, dell'ospitalità alberghiera ed è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento; di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse nel territorio.



LE ESERCITAZIONI SIMULATE, SIA A SCUOLA CHE SUL TERRITORIO, E LE ATTIVITÀ DI STAGE GARANTISCONO UN APPRENDIMENTO IN LINEA CON LE ESIGENZE DEL MONDO DEL LAVORO; CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE E PROGETTI CON L'ESTERO CONSENTONO UN APPROFONDIMENTO DELLE LINGUE STRANIERE STUDIATE.



AREA COMUNE

18 ORE SETTIMANALI

MATERIE BIENNIO

- ITALIANO
- GEOSTORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- LINGUA INGLESE
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE
- IRC - ATTIVITÀ ALTERNATIVE

AREA PROFESSIONALE

14 ORE SETTIMANALI

- LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
- LABORATORIO DI CUCINA
- LABORATORIO DI SALA/BAR
- ALIMENTAZIONE
- TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE
- LINGUA FRANCESE

MATERIE TRIENNIO

AREA COMUNE

14 ORE SETTIMANALI

- ITALIANO
- STORIA
- MATEMATICA
- LINGUA INGLESE
- SCIENZE MOTORIE
- IRC - ATTIVITÀ ALTERNATIVE

AREA PROFESSIONALE

18 ORE SETTIMANALI

- LABORATORIO DI AREA SPECIFICA (CUCINA/SALA/ACCOGLIENZA)
- ALIMENTAZIONE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE
- ARTE E TERRITORIO
- LINGUA FRANCESE