

Scelte professionali

Aumentare le competenze professionali frequentando:

Università
Istituti Tecnici Superiori
Scuole professionali d'eccellenza

Immissione diretta nel mondo del lavoro come:

Receptionist
Camerieri
Baristi
Cuochi
Addetti gastronomie
Addetti alle produzioni alimentari
Addetti al front office....
...e molte altre opportunità in base alle tue potenzialità.



Istituto Professionale di Stato per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ANGELO BERTI

Percorso quinquennale di stato

Percorso triennale e quadriennale
Regionale IeFP

Percorso serale

Istituto Tecnico Superiore

I. P. S. E. O. A. Angelo Berti

Sede centrale

via Aeroporto A. Berardi, 51
37139 Verona
Telefono 045 569443 - 045 569413
Fax 045 8100739
vrrh02000x@istruzione.it
orientamento@berti.edu.it
www.berti.edu.it

Sede distaccata di Soave

viale della Vittoria, 93 37038 Soave (VR)
Tel. 045 768 06 95 Fax 045 768 16 95

Sede distaccata di Caldiero

via Stazione, 1 37042 Caldiero (VR)
Tel./Fax 045 615 21 72



www.berti.edu.it



I NOSTRI PERCORSI DI STUDIO

Il percorso mira alla formazione del diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, il titolo da accesso a tutte le facoltà universitarie, alla formazione superiore e al mondo del lavoro. Al termine del primo biennio lo studente sceglie tra le seguenti articolazioni:

- Accoglienza turistica
- Enogastronomia
- Enogastronomia - opzione prodotti dolciari industriali e artigianali
- Servizi di sala e di vendita

Il Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ed è in grado di intervenire in tutto il ciclo enogastronomico.

Nel percorso quinquennale si prevedono diverse esperienze "sul campo":

- Alternanza Scuola Lavoro nel terzo, quarto e quinto anno presso le migliori aziende del territorio
- Partecipazione a manifestazioni speciali ed eventi esterni in collaborazione con enti istituzionali del territorio.



Percorso Triennale Formazione Professionale Regionale leFP

Il percorso permette di conseguire un Diploma di Qualifica Professionale per Operatore della Ristorazione che consente:

- L'accesso diretto al mondo del lavoro
- La prosecuzione nel IV anno della Formazione Professionale Regionale
- Il passaggio al percorso quinquennale
- Il diploma prevede la specializzazione in Preparazione Pasti oppure Sala e Bar (terzo anno)
- L'operatore della Ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità circoscritta a ciò che prevedono le procedure e le metodiche operative.

Quarto anno Formazione Professionale Regionale leFP

- Tecnico di cucina
- Tecnico dei servizi di sala bar

Nel percorso effettuerai:

- Stages
- partecipazione a manifestazioni ed eventi esterni
- alternanza scuola lavoro

Corso Serale

Il corso serale è destinato agli adulti e non solo, che intendono rientrare nel sistema formativo con percorsi didattici flessibili. Vengono valutate le esperienze ed i percorsi scolastici precedenti di ogni studente, attraverso il sistema dei crediti. Il percorso si conclude con il Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.



Istituto Tecnico Superiore (Corso Biennale post diploma)

Istituto Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali. Indirizzo Commercio Estero (Aperto a tutti i diplomati di scuola superiore).