

Il percorso formativo si compone di:

- un primo biennio (corrispondente alle classi 1° e 2°) che permette di assolvere l'obbligo di istruzione;
 - un secondo biennio (corrispondente alle classi 3° e 4°) che permette di approfondire le conoscenze generali e tecnico-professionali
 - un quinto anno nel quale si consegue il Diploma di Stato in uno dei seguenti indirizzi:
- ENOGASTRONOMIA
 - SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
 - ACCOGLIENZA TURISTICA

Il nostro istituto forma giovani capaci di affrontare le sfide del mondo lavorativo sempre in evoluzione e di accedere a percorsi universitari e di post diploma (es. ITS-IFTS ecc.) Infatti molti ex allievi si sono distinti in tutto il mondo nelle carriere professionali, altri hanno intrapreso con successo percorsi universitari o di post diploma.

Novità

- Certificazioni linguistiche nelle lingue straniere studiate
- Alternanza scuola - lavoro nei settori di indirizzo con tutors scolastici e aziendali in Italia e all'estero
- Laboratori innovativi professionali di ultima generazione
- Learning by doing: metodologie di apprendimento attive
- Personalizzazione degli interventi scolastici
- Portfolio delle competenze finali
- Ampia offerta formativa extracurricolare
- Soggiorni linguistici all'estero
- Possibilità di attivare corsi IeFP

Se ti abbiamo incuriosito vieni a trovarci!



Via dell'Acquedotto, 18 - 55051 Barga
Tel. 0583.723026 - Fax 0583.723595
E-mail: isibarga@isi-barga.it
luis00300x@istruzione.it
Sito web: www.isibarga.gov.it



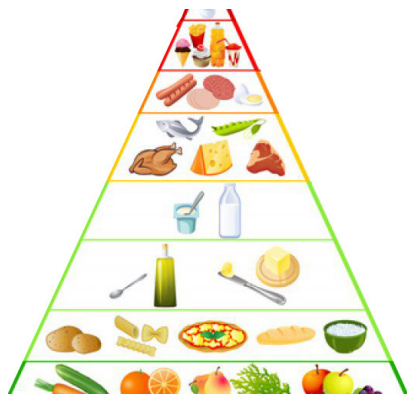
I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera
"F.lli Pieroni"

#LAVORIAMO PER IL TUO FUTURO

ENOGASTROMIA

Il diplomato è in grado di:

- Conseguire una professionalità in linea con le richieste del mercato sia nazionale che internazionale;
- Conoscere i prodotti tipici locali;
- Individuare le nuove tendenze gastronomiche proponendo la rivisitazione di ricette tradizionali del luogo.



I.G.T.
D.O.P.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il diplomato è in grado di:

- Svolgere attività di vendita, promuovendo il prodotto con tecniche e strumenti diversificati;
- Capire ed interpretare le novità dell'enogastronomia per produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati nazionali ed internazionali;
- Valorizzare i prodotti tipici.



ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di:

- Intervenire nelle attività di accoglienza in albergo e in altre strutture ricettive;
- Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico, valorizzando l'ambiente e le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Operare nelle diverse realtà professionali del settore turistico, quali agenzie di viaggio, uffici di informazione turistica, imprese legate all'organizzazione di eventi.

