

viene a trovarci!

UN INVITO A PRANZO PER...



UN FUTURO NELL'HOSPITALITY A PRANZO NELLA FUTURA SCUOLA DI MIO FIGLIO Iscrizioni anno scolastico 2023-2024



I.P.S.E.O.A.

CARLO PORTA

**IL PERCORSO
D'ECCELLENZA NEL
SETTORE ALBERGHIERO**

- ▶ Per ogni giornata sarà ammesso un gruppo massimo di 40 persone
- ▶ Si richiede un contributo di iscrizione di euro 5 a persona da versare in sede
- ▶ È possibile prenotare anche per gruppi precostituiti di una sola scuola

Sogni per tua figlia o per tuo figlio un futuro nel mondo della gastronomia, dell'accoglienza, del turismo?

L'IPSEOA Carlo Porta grazie alla collaborazione con prestigiose aziende del settore italiane ed estere, offre esperienze di tirocinio di alto livello con la possibilità di un immediato inserimento lavorativo al termine del percorso di studi.

L'ottimo livello di preparazione generale conseguibile consente inoltre la prosecuzione degli studi in università e nei corsi ITS presenti nell'offerta formativa dell'istituto.

Se vuoi conoscere meglio la scuola e avere l'opportunità di incontrare docenti e studenti vieni a trovarci.

L'iniziativa si terrà nelle seguenti date, dalle ore 11:30:

- ▶ venerdì **7 - 14 - 21 - 28 ottobre 2022**
- ▶ martedì **2 - 8 - 15 - 22 - 29 novembre 2022**
- ▶ martedì **13 dicembre 2022**

ALLA FINE DEL BIENNIO POTRAI SCEGLIERE TRA **QUATTRO ARTICOLAZIONI**

CUCINA



PASTICCERIA



Nell'articolazione "Enogastronomia" settore **CUCINA E PASTICCERIA** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

SALA BAR E VENDITA



Nell'articolazione **SALA BAR E VENDITA** imparano a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

ACCOGLIENZA TURISTICA



Nell'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

INCONTRO DI ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

"Scegli un lavoro che ami, e non dovrai lavorare neppure un giorno in vita tua"

Una giornata dedicata a te, per aiutarti a trovare la tua strada.