

VIAGGIARE  
SOGNARE  
SCOPRIRE  
GUSTARE  
GUADAGNARE  
CRESCERE  
SPERIMENTARE

Con noi lo puoi fare  
...scegli



Istituto  
Alberghiero  
Assisi

CUOCO  
PASTICCIERE  
GASTRONOMO  
BARMAN  
CAMERIERE  
RECEPTIONIST  
ACCOGLIENZA



**open day**  
SEDE SANTA MARIA DEGLI ANGELI

**ogni sabato 9.00-12.00 prenota on-line**

**domenica 15 gennaio '23 - 9.30-18.30**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATOSERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ASSISI"

Sede S.Maria d. Angeli (PG) Via Armando Diaz, 8 tel. 075/8044495

Sede Assisi (PG) — Via Eremo delle Carceri, 19 Tel. 075/813054

web site : [www.alberghieroassisi.eu](http://www.alberghieroassisi.eu) @-mail: [pgrh02000b@istruzione.it](mailto:pgrh02000b@istruzione.it)



Istituto  
Alberghiero  
Assisi

Istituto Professionale di Stato  
Enogastronomia  
e ospitalità alberghiera



**TRINITY**  
COLLEGE LONDON  
Registered Exam Centre 42750



ASSISI  
Via Eremo delle Carceri, 19  
tel. 075.81.30.54 - fax: 075.81.37.32

Sede S. MARIA DEGLI ANGELI  
Via A. Diaz, 8 - tel. 075.8044.495

www.alberghieroassisi.eu  
pgrh02000b@istruzione.it



Istituto Professionale di Stato

Enogastronomia  
e ospitalità alberghiera



Chef di Cucina  
Pasticciere  
Cameriere di Sala  
Barman  
Addetto Servizi  
di Ricevimento e Accoglienza

**Novità!**  
Indirizzo  
Pasticceria

## Indirizzo di studio

## Enogastronomia e ospitalità alberghiera

### È adatto a chi...▼

- Attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni Made in Italy
- Vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo

### Se...▼

- Ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali
- Vuoi valorizzare le risorse e gli aspetti tipici del territorio italiano, meta di milioni di turisti
- ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità
- consideri molto importante offrire al cliente servizi personalizzati e vuoi contribuire alla promozione dei beni culturali e ambientali e delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine rappresentativa del territorio

### Acquisirai competenze...▼

- Per operare in modo autonomo nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- Per curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

### Imparerai a...▼

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti promuovendo anche le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche professionali più idonee nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze alimentari o di accoglienza

Materie	Ore di Lezione				
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Scienze terra - Biologia)	2	1			
TIC	2	1			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Francese	2	1			
Cucina	2	3			
Bar - Sala e Vendita	2	3			
Accoglienza turistica	2	3			
	32	32			
CUCINA / ENOGASTRONOMIA					
Diritto e Tecniche Amministrative		3	4	4	
Scienze degli Alimenti		5	4	4	
Francese		3	3	3	
Cucina (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)*		7+(2)*	5+(1)*	5+(1)*	
Bar - Sala e Vendita			2	2	
PASTICCERIA					
Diritto e Tecniche Amministrative		3	4	4	
Scienze degli Alimenti		5	4	4	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	2	
Francese		3	3	3	
Pasticceria (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)*		7+(2)*	5+(1)*	5+(1)*	
BAR - SALA E VENDITA					
Diritto e Tecniche Amministrative		3	3	3	
Scienze degli Alimenti		5	4	4	
Francese		3	3	3	
Bar - Sala e Vendita (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)*		7+(2)*	6+(1)*	6+(1)*	
Cucina			2	2	
ACCOGLIENZA TURISTICA					
Diritto e Tecniche Amministrative		4	4	4	
Francese		3	3	3	
Tecniche della Comunicazione		2	2	2	
Arte e Territorio		2	3	3	
Accoglienza turistica (ore in compresenza con Arte)*		7+(2)*	6+(2)*	6+(1)*	

\*Compresenza lab. pratica professionale  
Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro in tutta Europa.

**Nuovi laboratori  
nella nuova sede  
di S. Maria degli Angeli**



## Dopo il diploma?

### Potrai lavorare ▼

- Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post diploma: maître, chef, cuoco, barman, pasticciere cameriere, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, direttore d'albergo

### Potrai continuare gli studi ▼

- Scegliendo un Istituto Tecnico Superiore dell'Ambito "Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale". Scopri quelli più vicini a te: [www.sistemait.it](http://www.sistemait.it)
- Scegliendo l'Università più idonea alle tue caratteristiche: [www.university.it](http://www.university.it)

