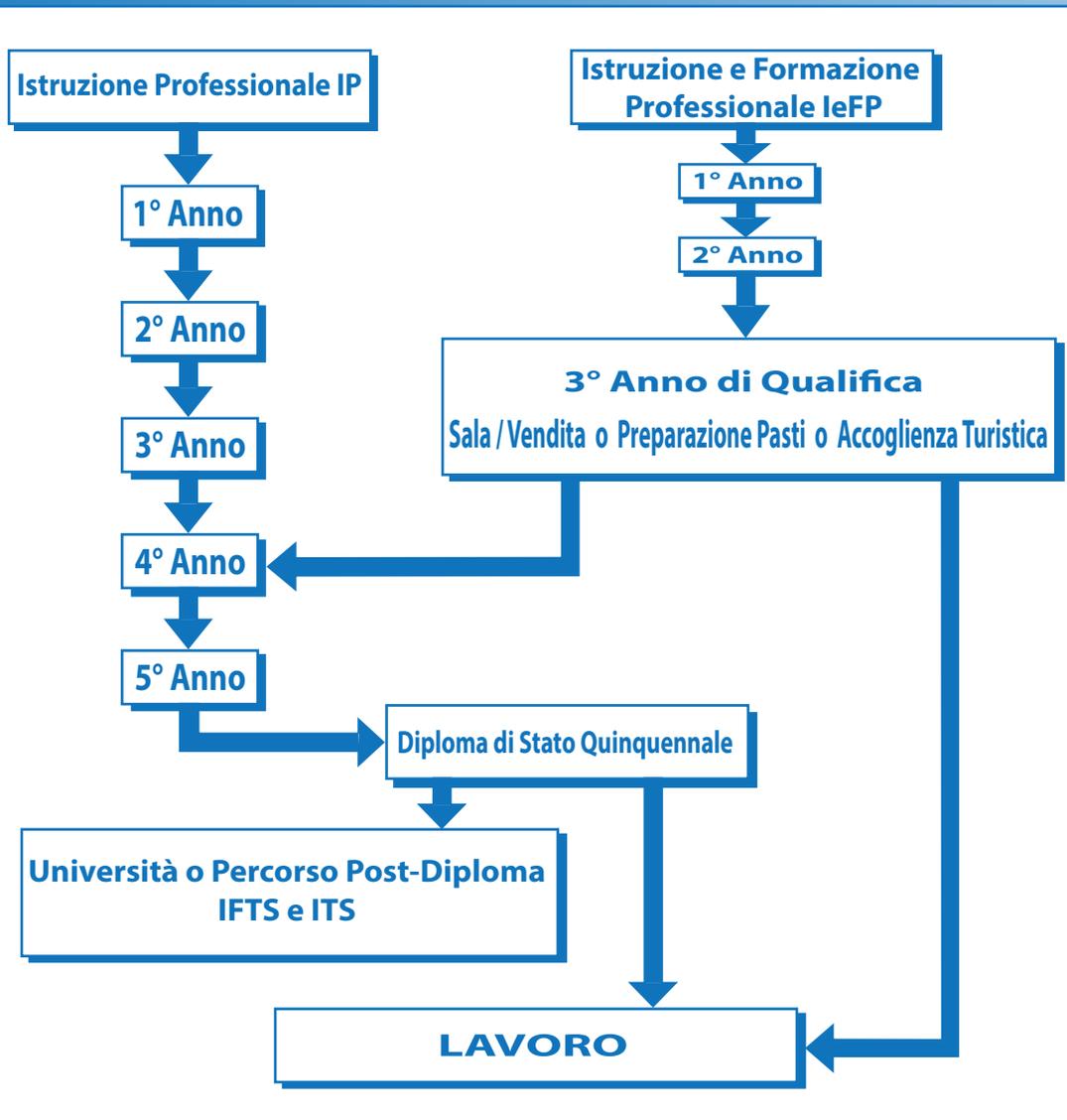


PERCORSI DI STUDIO



Istruzione per adulti

Dall'anno scolastico 2017/18, l'Istituto "Cappello" si è posto come ulteriore finalità la promozione del sapere e della formazione continua degli adulti, attivando il corso serale di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

Il percorso di studio si suddivide in tre periodi, a loro volta articolati in un primo e secondo livello, corrispondenti rispettivamente al primo e secondo anno (primo livello) e al terzo e quarto anno (secondo livello). Il terzo e ultimo periodo coincide con il solo quinto anno e si conclude con l'Esame di Stato e relativo Diploma.

SBOCCHI PROFESSIONALI PER INDIRIZZO



"TECNICO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"

Settore alberghiero ed extralberghiero:

Reception; Portineria; Cassa; Segreteria; P.R.; Animazione Turistica

Settore turistico:

Tour operators - Agenzia di viaggi - Enti pubblici turistici (APT-IAT-ENIT ecc.) - Enti di promozione ed informazione turistica privati - Guida turistica - Accompagnatore turistico.

Consulenze:

Alberghi e strutture extralberghiere; Agenzie di viaggi; Istituti Alberghieri; Centro-congressi Fiere.

Insegnamento:

I.P.S.E.O.A., Centri di formazione professionale; Corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento; Presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale;

Settore trasporti:

Marittimo (Personale crociere); Aereo (Hostess e stuart di terra e di aria); Ferroviario, Fiere e congressi; PCO (professional congress organizer); P.R. - Hostess Accoglienza - Assistenza

"TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA"

Ristorazione commerciale:

Sala d'albergo; Ristorante; Trattoria - Osteria; Pizzeria - Pub; Bistrot - Brasserie; Self - service; Ristorazione d'asporto.

Ristorazione industriale:

Mense aziendali, scolastiche e universitarie; Ristorazione ospedaliera, militare e carceraria.

Ristorazione assistenziale:

Centri di preparazione pasti; Ristorazione su aerei navi e treni; Organizzazione e preparazione banchetti.

Consulenze:

Alberghi; Ristoranti; Industrie alimentari; Industrie di attrezzature; Food and beverage manager.

Insegnamento:

I.P.S.E.O.A.; Centri di formazione professionale; Corsi di cucina; Presentazioni di nuovi prodotti alimentari; Dimostrazioni di nuove attrezzature di sala.



"TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA"

Ristorazione commerciale:

Cucina d'albergo; Ristorante; Trattoria - Osteria; Pizzeria - Pub; Bistrot - Brasserie; Self - service; Ristorazione d'asporto.

Ristorazione industriale:

Mense aziendali, scolastiche e universitarie; Ristorazione ospedaliera, militare e carceraria.

Ristorazione assistenziale:

Centri di preparazione pasti; Ristorazione su aerei navi e treni; Organizzazione e preparazione banchetti.

Consulenze:

Alberghi; Ristoranti; Industrie alimentari; Industrie di attrezzature; Food and beverage manager.

Insegnamento:

I.P.S.E.O.A.; Centri di formazione professionale; Corsi di cucina; Presentazioni di nuovi prodotti alimentari; Dimostrazioni di nuove attrezzature di cucina.