



SALA BAR e VENDITA



RICEVIMENTO e ACCOGLIENZA TURISTICA



CUCINA e ENOGASTRONOMIA

IPA ROSSANO - IL CORSO DI STUDI - I CONTATTI

Foto: F. Zanelli
© 2014 - www.studiolad.it



PRIMO BIENNIO

In questo primo periodo gli studenti affrontano gli aspetti generali dei tre indirizzi specialistici: **Cucina, Sala Bar ed Ospitalità Alberghiera**, oltre le discipline comuni a tutti gli Istituti Superiori.

SECONDO BIENNIO

Gli Studenti possono scegliere fra tre opzioni: **Specializzazione Cucina, Specializzazione Sala Bar e Vendita, Specializzazione Accoglienza Turistica**. In questo periodo gli alunni acquisiscono le specifiche competenze tecniche, economiche e giuridiche delle filiere dell'enogastronomia e della ricettività alberghiera.

QUINTO ANNO

È un momento di formazione specialistica che porta al conseguimento del **Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
Campus di C.da Frasso
ROSSANO (CS)
Tel. 0983.514437
Fax 0983.512320

IPA - ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO - ROSSANO



IPA ROSSANO - I LABORATORI - LE ATTREZZATURE - GLI STAGE



Laboratori ed attrezzature

- Laboratori di cucina e sala bar
- Caffetteria
- Front office e Back office multimediale
- Laboratorio di pasticceria
- Laboratorio di microbiologia
- Laboratori di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di scienze naturali e biologia

Attività integrative e complementari per la formazione

- Educazione alla salute
- Educazione stradale
- Educazione teatrale
- Educazione ambientale
- Educazione sportiva ed avviamento allo sport
- Stage in strutture alberghiere e ristorative

Stage in strutture alberghiere e ristorative

- Realizzazione di progetti formativi in collaborazione con Enti ed Istituzioni Pubbliche e Private

Attiva sostegni culturali mediante

- Progetti PON - POR
- Alternanza scuola - lavoro