

Laboratori

LABORATORIO DI RICEVIMENTO

- 2 Front Office
- 2 Back Office
- 1 Agenzia Viaggi

LABORATORIO DI CUCINA

- 3 Cucine
- 1 Cucina Dimostrativa
- 1 Pasticceria

LABORATORIO DI SALA-BAR

- 3 Sale Ristoranti
- 3 Bar-Caffetteria



Orario Lezioni

Inizio lezioni ore 8:20

Termine lezione 13.20 - 13:40 - 15.40

La fermata dell'autobus davanti alla scuola;

Il servizio è effettuato dalla



Tel: 0546 71028

Raggiungibile da:

IMOLA

FAENZA

C.BOLOGNESE

MARRADI



TREDOZIO

MODIGLIANA

BRISIGHELLA

C.VALSENIO

ARGENTA

LUGO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA'ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"
RIOLO TERME (RA)
TWEL:0546 71113 FAX: 0546 71859
VIA MONS.TARLOMBANI 7 48025 RIOLO TERME

WWW.ALBERGHIERORIOLO.EDU.IT
E-MAIL RARH020004@ISTRUZIONE.IT



*Una Scuola
Sicura che ti Accompagna
ad un Lavoro Sicuro
e di Successo*



WWW.ALBERGHIERORIOLO.EDU.IT



Concorsi

La Scuola stimola gli allievi ad accrescere la propria autostima anche con la partecipazione ai principali Concorsi **Nazionali** ed **Internazionali** nelle specialità che sono oggetti degli insegnamenti impartiti. In questo modo i ragazzi imparano a misurarsi con coetanei di tutto il mondo. I brillanti risultati conseguiti sono la dimostrazione del ragguardevole livello di preparazione raggiunto e costituiscono un forte stimolo alla motivazione all'impegno negli studi e nella professione.

Stage Alternanza Scuola Lavoro

Già a partire dalla classe seconda il nostro istituto attiva una **"Progetto Alunni Meritevoli"** che, seguiti da un tutor scolastico svolgeranno uno stage di 3 settimane **RETRIBUITO** in un'azienda del territorio nel periodo estivo. In 3, 4 e 5 nel corso dell'anno scolastico sono previste 400 ore di **STAGE** in aziende del territorio o, a scelta dell'alluno e della famiglia, in uno dei seguenti paesi della UE: **IRLANDA, FRANCIA, GERMANIA, SPAGNA.**

Certificazioni Europee

ECDL (test center) L'IPSSAR "P. Artusi" è Test Center per il conseguimento dell'ECDL, una certificazione riconosciuta a livello internazionale che attesta la conoscenza dei concetti fondamentali d'informatica ed eluso del Personal Computer per le applicazioni più comuni.

Inoltre si possono conseguire le certificazioni in linguistiche:

- CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE **PET E FCE**
- CERTIFICAZIONE LINGUA FRANCESE **DELF Scolaire**
- CERTIFICAZIONE LINGUA TEDESCA **FIT 2**
- **PROGETTI E SCAMBI EUROPEI** (Irlanda, Francia, Germania)

Profili Professionali

L'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** Ha lo scopo di far acquistare allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

L'indirizzo presenta tre articolazioni:



"Enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individua le nuove tendenze enogastronomiche.



"Servizi di Sala e di Vendita" il diplomato è in grado di 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, valorizzando i prodotti tipici.



"Accoglienza Turistica" il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela; promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici, che valorizzano le risorse del territorio. Inoltre è in grado di svolgere la pratica di agenzia viaggio per quanto riguarda prenotazioni viaggi biglietteria aerea, e altro.