

Enogastronomia Pasticceria

PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato in Enogastronomia

- settore arte bianca e pasticceria -

- sa utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, conosce la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro;

- sa predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

E' addetto alla preparazione di prodotti da forno, della pasticceria e della gelateria.

COSA FARO' DA GRANDE

Può operare:

- nella bottega artigiana: pasticceria, ristorante, gelateria;
- nelle aziende dolciarie industriali.

Ha le competenze per avviare una propria azienda ristorativa.

Insegnante Tecnico Pratico Lab. Pasticceria
o Assistente Tecnico di Lab. Pasticceria.

OPEN DAY

ORIENTAMENTO 2024-2025

SABATO

dalle 15 alle 18

NOV
30



DIC
15

DOMENICA

dalle 10 alle 13



MARTEDI'

dalle 15,30 alle 18,30

DIC
17



GEN
12

DOMENICA

dalle 10 alle 13



Uffici di segreteria aperti

DOMENICA 26 GENNAIO

dalle 10 alle 13

Apertura UFFICI di SEGRETERIA



PRENOTA QUI

il tuo Open Day



Istituto Servizi Alberghieri e Ristorazione

Via Alcide De Gasperi, 8
Palombara Sabina (RM)

Tel. 06 121125195 - Fax: 0774 6374411

mail: rmrh080004@istruzione.it

www.alberghieropalombarasabina.edu.it



ALBERGHIERO
PALOMBARA SABINA
I.P.S.A.R. "via Alcide De Gasperi, 8"

IL TUO FUTURO!

è qui!



PROMOZIONE
ED ACCOGLIENZA TURISTICA



SERVIZI DI SALA E VENDITA



ENOGASTRONOMIA
indirizzo di CUCINA

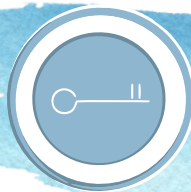


ENOGASTRONOMIA
indirizzo di PASTICCERIA

Scan Me



Visita
la nostra pagina
dedicata
all'Orientamento



Accoglienza Turistica

PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato in Accoglienza Turistica

- sa gestire le fasi del ciclo cliente in albergo applicando le tecniche di comunicazione;
- sa progettare eventi;
- sa realizzare pacchetti turistici;
- sa applicare le strategie di Destination Marketing, promuovendo i beni culturali, ambientali e le tipicità enogastronomiche.

COSA FARO' DA GRANDE

Receptionist, portiere, front office manager oppure direttore d'albergo.

Direttore di agenzia di viaggio, guida turistica, interprete.

Professional Congress Organizer, hostess e steward.

Insegnante Tecnico Pratico Lab. Acc. Turistica o Assistente Tecnico di Lab. Acc. Turistica.



Sala e Vendita

PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato in Sala e Vendita

- sa preparare e gestire il servizio di sala;
 - organizza e gestisce gli eventi;
- sa accogliere le richieste dei clienti e vendere loro prodotti e servizi;
 - conosce le bevande, le tecniche di miscelazione e le ricette dei principali cocktail;
 - conosce la caffetteria e la cucina alla lampada.

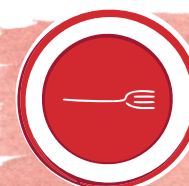


COSA FARO' DA GRANDE

Addetto nel settore della ristorazione tradizionale, ristorazione alberghiera, navi da crociera e imprese di banqueting.

Competenze per la realizzazione di un proprio progetto imprenditoriale.

Insegnante Tecnico Pratico Lab. Sala e Vendita o Assistente Tecnico di Lab. Sala e Vendita.



Enogastronomia Cucina



PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato in Enogastronomia

- settore cucina -

- sa utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione;
- conosce la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- sa predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

E' addetto alla produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici locali, nazionali ed internazionali.

COSA FARO' DA GRANDE

Addetto nel settore della ristorazione:

- commerciale: in ristoranti, cucine d'albergo, catering e banqueting,
- industriale: in mense aziendali e scolastiche, ristorazione a bordo di aerei e navi da crociera.

Competenze per avviare una propria azienda ristorativa.

Insegnante Tecnico Pratico Lab. Cucina o Assistente Tecnico di Lab. Cucina.



Visualizza materie di insegnamento **DIURNO**

