



L'Istituto Abele Damiani nel corso dell'anno scolastico organizza le seguenti attività:

**ENODAMIANI
BACCO E MINERVA
VINIFICAZIONE
CORSI DI LINGUA STRANIERA
IN INGHILTERRA E FRANCIA
EVENTI CON ISTITUZIONI
PUBBLICHE E PRIVATE
PARTECIPAZIONE A GARE
ENOGASTRONOMICHE NAZIONALI
ED INTERNAZIONALI
STAGE IN AZIENDE
ERASMUS PLUS
VINITALY**

CORSI SERALI: ALBERGHIERO E AGRARIO



**Vienici a trovare
a Marsala in via Trapani 218
oppure visita il nostro sito
www.istitutodamiani.edu.it**



Tel. 0923.989031 • Fax 0923.736350
mail: tpis01200q@istruzione.it



**I.I.S. "DAMIANI"
MARSALA**



ISTITUTO ALBERGHIERO

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

La scuola per le professioni del futuro

PER CHI...

vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo;
ha propensione per le relazioni interpersonali e ama le lingue straniere;
è ben disposto a lavorare in gruppo e sa comunicare

SE...

ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali; **vuoi valorizzare** le risorse e i prodotti tipici del tuo territorio; **ti piace operare** nel settore della ricezione e dell'ospitalità.

IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO È COMPETENTE:

- **nelle filiere** dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- **nell'organizzazione di eventi** che valorizzino il patrimonio artistico, culturale, artigianale ed enogastronomico del nostro territorio.

È IN GRADO DI:

- **intervenire in tutto** il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera,
- **svolgere attività** operative e gestionali per l'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- **promuovere le attività** di ricevimento in relazione al turismo stagionale e alle esigenze della clientela;

Dall'anno scolastico 2018-2019 è attivato il CORSO SERALE di Cucina - Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia

LO STUDENTE PUÒ SCEGLIERE TRA:

- L'articolazione ENOGASTRONOMIA
- L'articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA
- L'articolazione PASTICCERIA
- L'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA



POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI:

STRUTTURE RICETTIVE DA 1 A 5 STELLE (alberghi, villaggi ecc); RISTORANTI - NAVI DA CROCIERA - NAVI TRAGHETTO - AEROPORTO - PORTO (uffici check-in); AGENZIE DI VIAGGIO - TOUR OPERATOR - HOSTESS e STEWARD di terra, volo, congressuale.

È possibile conseguire la qualifica triennale di:

Operatore dei servizi enogastronomici settore cucina/sala Operatore ai servizi di promozione e accoglienza turistica

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO PRESSO PRESTIGIOSE STRUTTURE RICETTIVE IN AMBITO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE CON POSSIBILI BORSE DI STUDIO

LABORATORI:

Chimica - 2 Cucine - 2 Ristoranti - Bar - Front office/back office - 4 Laboratori informatici (2 fissi e 2 mobili) Guardaroba - Lavanderia - Stireria - Aule di lingue - Palestra - Campo di calcio - Campo di pallavolo

CON IL DIPLOMA POTRAI ACCEDERE ALLE PRINCIPALI UNIVERSITÀ ITALIANE ED ESTERE