

Il tempo e lo spazio

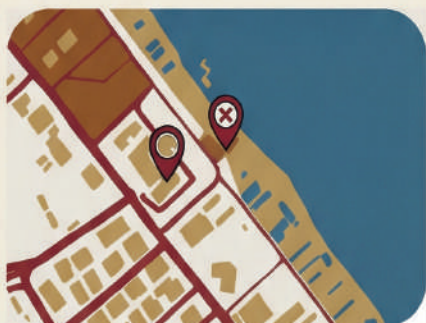


Dal Lunedì al Venerdì
Orario: 17:40 - 22:40

Pensato per lavoratori
e professionisti.



Sede: Rimini (RN)
V.le Regina Margherita, 4



Il tuo percorso inizia qui



Vieni a conoscere i docenti, visitare i
laboratori e scoprire il tuo potenziale.

Tel. 0541.373412
Email: rnrh030001@istruzione.it

Il tuo futuro ha un nuovo sapore:



IPSSEOA SIGISMONDO
PANDOLFO MALATESTA

Enogastronomia: Diventa un professionista

Acquisisci competenze
d'eccellenza per il tuo
futuro nel mondo
della ristorazione.

- Cuoco
- Pizzaiolo
- Chef de Cuisine
- Pasticciere
- Cioccolatiere



Riconvertirsi professionalmente. Riscoprire una passione.

Pensato per chi desidera riconvertirsi
professionalmente o approfondire la cultura
culinaria e l'accoglienza turistica.

Un percorso di formazione continua per
dare una nuova forma alla tua carriera.

Non è mai troppo
tardi per imparare
l'arte
dell'eccellenza.



Ospitalità Alberghiera: Diventa un professionista.

Acquisisci competenze
d'eccellenza per il tuo futuro
nel mondo dell'hotellerie.

- Receptionist
- Concierge
- Front Office Manager
- Guest Relations
- Housekeeping Manager



Il percorso didattico: efficienza e flessibilità

1° Periodo

1° e 2° anno:
Fondamenta della
professione

Prima annualità:
25 ore (lezioni
frontali).

2° Periodo

3° e 4° anno:
Con possibilità di
ottenere la qualifica
triennale

Seconda annualità:
30 ore (inclusa
quota in FAD)

3° Periodo

5° anno:
Esame di Stato

Terza annualità:
29 ore (inclusa
quota in FAD)

Quadro Orario

MATERIA	1° periodo Classe I - II	Classe III - IV enogastronomia	2° periodo Classe III - IV sala e vendita	3° periodo Classe III - IV enogastronomia sala e vendita	Classe V sala e vendita	Classe V accoglienza
ITALIANO	4	4	4	4	4	4
INGLESE	3*	3	3	3	3	3
STORIA	1	1	1	1	2	2
MATEMATICA	3	3	3	3	3	3
DIRITTO	2	/	/	/	/	/
FRANCESE	2	2	2	2	2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	3	3	3	5*	5*	2
DTA	/	4	4	7	4	6*
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	/	/	/	2	/	2
LAB. ACCOGLIENZA	4*	/	/	6	/	6*
LAB. CUCINA	2**	10	/	/	7*	/
LAB. SALA E VENDITA	2**	/	10	/	7*	/
	25	30	30	29	29	29

** lavoro a squadre
* materie compresenti