

DIPLOMA DI MATURITÀ IN ENOGASTRONOMIA



**SVILUPPO
ENOGASTRONOMICO
E CULTURA DELLA
ALIMENTAZIONE**

**ENOGASTRONOMIA,
TURISMO E
VALORIZZAZIONE
DELLE RISORSE
LOCALI**



**MARKETING E
COMUNICAZIONE
D'IMPRESA**

UNA GIORNATA IMMERSIVA ALL'ISTITUTO

Vieni a trovarci e prenota il tuo "ministage" gratuito
per conoscere dal vivo il tuo percorso, inviando una e-mail a

info@ismi.edu.it

www.ismi.edu.it

LA STORIA

L'Istituto Superiore per il Made in Italy - Paritario - nasce dalle radici e nell'alveo della storica Cooperativa DIEFFE, da oltre 30 anni garanzia di qualità ed efficienza per la scuola e l'impresa nel mondo alimentare e turistico alberghiero. È un istituto giovane (è sorto nel 2013), innovativo, inclusivo e con un forte orientamento internazionale.

UN GRANDE E STIMOLANTE AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

L'istituto è situato all'interno dell'importante polo didattico di via Risorgimento 29 a Noventa Padovana (PD), in un edificio ad elevata tecnologia e sostenibilità ambientale pensato per gli studenti, dove ogni giorno si svolgono corsi di Specializzazione ed Alta Formazione creando così un grande e stimolante ambiente di apprendimento per i nostri studenti i quali possono incontrare esperti, tecnici e professionisti del settore per uno scambio continuo di saperi, competenze, esperienze.



CON QUESTO PERCORSO DI STUDI OTTIENI IL:

Diploma di Maturità quinquennale di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Che permette:

L'iscrizione a tutti corsi di laurea universitari, ai Percorsi ITS, IFTS e ai Master post-diploma.

L'accesso al mondo del lavoro in tutti gli ambiti dell'ampio e stimolante settore dei servizi enogastronomici, del turistico-alberghiero, dell'agroalimentare sia tradizionali come Cuoco, Maitre, Barman, Responsabile sicurezza alimentare (Haccp), Tecnico commerciale, F&B Manager, **che più innovativi** come Storytelling dei prodotti e delle imprese del settore; marketing e valorizzazione dei prodotti enogastronomici con l'utilizzo dei social, Esperto di analisi sensoriale, Responsabile dei servizi di ristorazione all'interno della grande distribuzione; responsabile acquisti, auto-imprenditorialità e start up.

Inoltre frequentando i numerosi percorsi e laboratori proposti potrai ottenere le seguenti certificazioni di competenze Liv. EQF4 (European Qualification Framework):

- Certificazioni linguistiche
- Certificazioni professionali come: Sommelier / Pasticceria internazionale / Analisi sensoriale degli alimenti / Gelateria

CON NOI SARAI 3 VOLTE "IN"

#Innovativo: prepariamo i nostri allievi per lavori innovativi ed in evoluzione, inserendo all'interno dei percorsi scolastici percorsi di alta formazione, specializzandoti sia nell'area Culturale che Professionale - Scientifica. Potrai quindi personalizzare e approfondire il tuo percorso scegliendo tra una vasta gamma di proposte.

#Internazionale: Certificazione linguistiche e scambi culturali, corsi di cucina internazionale, visite didattiche e progetto Erasmus: in un mondo globalizzato la lingua comune è il cibo.

#Insieme: studenti, famiglie, personale scolastico, docenti, esperti, costruiscono congiuntamente, ciascuno per il proprio ruolo, l'apprendimento e lo stare insieme. Imparerai ad accogliere e ad essere accolto per migliorare, maturare e crescere personalmente in una rete di relazioni positive.



PIANO DI STUDI DEL QUINQUENNIO

Il piano di studi prevede - come da programmazione Ministeriale - un'area di insegnamento generale, un'area di indirizzo con l'inserimento di una serie di competenze trasversali e di cittadinanza e i percorsi PCTO- per le competenze trasversali e l'orientamento.

Nel biennio (I e II): Lingua italiana, Lingua inglese, Seconda lingua tedesco, Storia e geografia, Matematica, Scienze integrate: fisica, chimica; Tecnologie dell'informazione e della comunicazione; Scienza dell'alimentazione; Diritto ed economia; Scienze Motorie e sportive; Religione cattolica. Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore cucina; Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore Sala e Vendita; Laboratorio servizi di accoglienza turistica.

Nel triennio (III, IV, V): Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese, Seconda lingua tedesco, Storia, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione; Diritto e tecniche della struttura ricettiva; Scienze Motorie e sportive; Religione cattolica. Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore cucina; Laboratorio dei servizi enogastronomici: Settore Sala e Vendita. In più potrai svolgere le seguenti attività e seguire i percorsi e le esperienze di approfondimento:

FANTAIMPRESA
PERSONAL BRANDING
LINGUA INGLESE E TEDESCO
COMUNICAZIONE EFFICACE PER L'AZIENDA
COMUNICAZIONE DIGITALE, PUBLIC SPEAKING
DIDATTICA LABORATORIALE
NETWORKING con il territorio
CIBO E SALUTE, ANALISI SENSORIALE
TEATRO