

Corso Serale Alberghiero di Budoni

A chi è rivolto

- a chi ha interrotto gli studi ed è in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado e desidera completare la propria formazione;
- a chi, seppur in possesso di altro diploma di secondo grado, desidera arricchire il proprio bagaglio culturale per avere nuove opportunità di crescita professionale;
- a chi già opera nel settore della ristorazione o nel turismo, ma non ha un titolo specifico e desidera riqualificarsi;
- a chi ha lavorato o lavora in altri settori, ma da sempre desidera approfondire la propria passione nel settore enogastronomico.
- **Possano iscriversi al nostro corso serale sia gli adulti, sia i giovani che hanno compiuto diciott'anni**

Come si articola

Primo periodo (1° anno) di orientamento e formazione professionale di base.

Secondo periodo (2° anno) mirato al conseguimento di specifiche competenze tecniche, articolato in specializzazioni:

Enogastronomia; Pasticceria Sala-Bar e Vendita

Terzo periodo (3° anno), volto al conseguimento del diploma di Stato e del titolo di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

ORARI DI APERTURA DELLA SEGRETERIA:

Lunedì – Sabato 11.00-13.00

Come iscriversi

Presentandosi alla segreteria della scuola con:

- documento di identità
- diploma di Scuola Secondaria 1° grado
- eventuali diplomi di Scuola Secondaria 2° grado e/o altri titoli di studio per rilascio di crediti formativi
- dichiarazione del datore di lavoro
- n° 2 fototessera
- versamento tasse scolastiche e contributo interno (rateizzabile)

Per studenti stranieri

- permesso di soggiorno
- eventuali titoli di studio in traduzione

Per maggiori info contattaci ai seguenti numeri e saremo lieti di aiutarvi

I.P.S.A.R. "COSTA SMERALDA" sede di BUDONI

Via A. Vespucci, 6, 07051 Agrustos SS

CONTATTI

Segreteria: 366 661 7697

Respons. Serale: 320 77 41 111

Le iscrizioni per l'A.S. 2024/25 sono aperte fino ad ottobre



IPSAR "Costa Smeralda"
Istituto Professionale per i Servizi di Accoglienza e di Ristorazione

CORSO SERALE ALBERGHIERO "BUDONI"

**PER UNA SOCIETÀ
DELL'APPRENDIMENTO
CONTINUO**



Punti di forza dell'offerta didattica

- Accoglienza e orientamento: Accredimento, inserimento alunni stranieri
- Flessibilità didattica ed organizzativa: articolazione in tre periodi didattici, programmazione per unità di apprendimento, E-learning
- Piano di studio individualizzato e patto formativo
- Integrazione con il territorio:
- progetti formativi professionalizzanti, attività di alternanza scuola-lavoro (stage)

Piano di studi individualizzato

Sulla base dei titoli di studio posseduti (Diplomi di Scuola Secondaria di 2° grado, Qualifiche triennali, Laurea, etc.) oppure in presenza di competenze professionali certificate, lo studente potrà richiedere l'esonero parziale o totale (CREDITI FORMATIVI), in alcune materie.

Inoltre, in caso di assenza per motivi di lavoro o di salute, lo studente avrà la possibilità di recuperare mediante la formazione a distanza.

Orari

Le lezioni si svolgono presso la sede di BUDONI, dal lunedì al venerdì, dalle ore 16.45 alle ore 22.15 (unità oraria di 45'). Gli studenti che per motivi di lavoro sono impossibilitati a frequentare alcune materie in alcuni orari potranno recuperare le ore di lezione individualmente con appositi sportelli messi a disposizione dagli insegnanti.

Esercitazioni pratiche

La scuola è dotata di laboratori, in cui viene riprodotto l'ambiente di lavoro in cui il futuro diplomato sarà chiamato a svolgere la sua attività professionale. Inoltre, la scuola mantiene stretti contatti con associazioni e varie realtà lavorative del comparto ristorativo, che si concretizzano con visite alle aziende del territorio, incontri con esperti e progetti formativi.

Alternanza scuola-lavoro

Il percorso di studi prevede un periodo di stage professionale in aziende del settore della ristorazione, in modo da completare il bagaglio tecnico con un'esperienza sul campo, in vista di un futuro reinserimento nel mondo del lavoro.

Sbocchi professionali

I percorsi di Servizi per l'Enogastronomia, sala e vendita permettono al diplomato di affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici, con particolare riferimento all'aspetto innovativo e altamente qualificato del settore turistico. Le competenze maturate a seguito della frequenza al corso permetteranno al diplomato di operare in strutture di ogni livello in modo di attivare e gestire in proprio qualificate imprese ristorative. Il corsista sarà in grado, inoltre, di operare fattivamente e proficuamente sia nell'ambito della valorizzazione della tradizione culinaria locale così come delle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale. Il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi corso di laurea universitario, corsi post-diploma regionali (ITS e IFTS) e ai concorsi pubblici che richiedono il Diploma di scuola secondaria superiore.