

Open night e iscrizioni al corso serale enogastronomico

Descrizione



L'alberghiero Tonino Guerra di Novafeltria ed i professionisti del settore uniti per far conoscere l'offerta formativa della scuola serale

Il progetto che l'alberghiero Tonino Guerra sta preparando coinvolge professionisti di calibro del settore della nostra Romagna e ha lo scopo di far conoscere la scuola e la sua offerta formativa. Si svolgeranno in particolare due **open night** nei giorni 20 Aprile dalle 18:00 alle 21:00 e 16 Maggio dalle 19:00 alle 22:00, in cui la scuola per adulti aprirà le porte dei suoi nuovi laboratori super accessoriati per far conoscere le molteplici sfaccettature che questa formazione scolastica può offrire una volta terminato il percorso di studi.

Il progetto nasce per promuovere il corso serale e non solo. I professionisti del settore hanno accettato di partecipare a questo evento in qualità di "testimoni" mettendo in atto anche la loro esperienza lavorativa sul campo.

Il programma prevede:

Primo Open Night: 20 Aprile dalle 18:00 alle 21:00

con la partecipazione di:

- Antonio Petrini ex studente diplomato presso il Tonino Guerra nell'anno scolastico 2022/23 nonché vincitore del secondo posto categoria Pizza Dessert con premio come miglior Pizzachef emergente under 30;
- l'F&B Manager nonché co-proprietario della catena d'hotel "Mio Hotels" di Riccione;

- il barman certificato AIBES nonché professore Nicola Di Matteo;
- La wedding planner Roberta Patanè, specializzata nell'organizzazioni di eventi di matrimonio in tutta Italia.

Secondo Open Night: 16 Maggio dalle 19:00 alle 22:00

buffet preparato degli stessi studenti del serale presso i laboratori dell'istituto con la partecipazione di ex studenti e altri professionisti del settore.



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Diploma di Maturità Professionale

CORSO SERALE

SE VUOI COMPLETARE
IL TUO PERCORSO DI
STUDI...
SE VUOI RIMETTERTI IN
GIOCO...
SE HAI CAPITO
CHE IL TUO FUTURO
E' NEL SETTORE
TURISTICO
E RISTORATIVO...

default watermark

OPEN NIGHT

20 Aprile e 16 Maggio

dalle 19:00 alle 22:00

ISSS TONINO GUERRA
P.LE L. MONI, 3 - NOVAFELTRIA

A CHI SI RIVOLGE

Adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età in possesso del diploma di scuola media.
Coloro che possiedono già un diploma di maturità, esperienze pregresse nel settore o abbiano interrotto un precedente corso di studi, possono avere il riconoscimento di crediti scolastici per l'abbreviazione del percorso.

scansiona per
informazioni



ISCRIZIONI ENTRO IL 30 GIUGNO

INFO: enogastronomico.serale@isisstoninoguerra.it
coordinatore prof. Rossi - 335 561 1519

Riceviamo già le pre-iscrizioni per il secondo (corrispondente corrispondente al 3° e 4° anno del percorso diurno) e il terzo periodo (4° anno di corso). Tale preiscrizione non è vincolante.

[Link per la preiscrizione](#)

Il corso serale è destinato a chi vuole completare il proprio percorso di studi o vuole riqualificarsi nel settore turistico e ristorativo: può consentire di accedere all'Esame di Stato, che, se superato, fornisce il diploma di scuola secondaria di secondo grado (già scuola superiore), nell'indirizzo enogastronomico.

Per informazioni:

Prof. Raffaele Rossi

tel.: 0541920130

cell.: 3355611519

email: enogastronomico.serale@isisstoninoguerra.it

Maggiori informazioni al seguente link:

[SERALE](#)

ORARIO DELLE LEZIONI:

In funzione delle esigenze dei corsisti si potrà predisporre un orario "concentrato" dal lunedì al giovedì, indicativamente dalle 17:00 alle 23:00, o alternativamente un orario su 5 giornate (dal lunedì al venerdì, con orario di inizio posticipato e meno ore di lezione giornaliera).

QUADRO ORARIO

DISCIPLINA	ORE	
	2° periodo	3° periodo
ITALIANO	3	3
STORIA	1	1
INGLESE	2	2
MATEMATICA	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	3	3
FRANCESE	2	3
LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	5	4

LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE
SALA E VENDITA

2

2

L'alberghiero Tonino Guerra di Novafeltria ed i professionisti del settore uniti per far conoscere l'offerta formativa della scuola serale

Il progetto che l'alberghiero Tonino Guerra sta preparando coinvolge professionisti di calibro del settore della nostra Romagna e ha lo scopo di far conoscere la scuola e la sua offerta formativa. Si svolgeranno in particolare due **open night** nei giorni 20 Aprile dalle 18:00 alle 21:00 e 16 Maggio dalle 19:00 alle 22:00, in cui la scuola per adulti aprirà le porte dei suoi nuovi laboratori super accessoriati per far conoscere le molteplici sfaccettature che questa formazione scolastica può offrire una volta terminato il percorso di studi.

Il progetto nasce per promuovere il corso serale e non solo. I professionisti del settore hanno accettato di partecipare a questo evento in qualità di "testimoni" mettendo in atto anche la loro esperienza lavorativa sul campo.

Il programma prevede:

Primo Open Night: 20 Aprile dalle 18:00 alle 21:00

con la partecipazione di:

- Antonio Petrini ex studente diplomato presso il Tonino Guerra nell'anno scolastico 2022/23 nonché vincitore del secondo posto categoria Pizza Dessert con premio come miglior Pizzachef emergente under 30;
- l'F&B Manager nonché co-proprietario della catena d'hotel "Mio Hotels" di Riccione;
- il barman certificato AIBES nonché professore Nicola Di Matteo;
- La wedding planner Roberta Patanè, specializzata nell'organizzazioni di eventi di matrimonio in tutta Italia.

Secondo Open Night: 16 Maggio dalle 19:00 alle 22:00

buffet preparato degli stessi studenti del serale presso i laboratori dell'istituto con la partecipazione di ex studenti e altri professionisti del settore.



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA Diploma di Maturità Professionale

CORSO SERALE

SE VUOI COMPLETARE
IL TUO PERCORSO DI
STUDI...
SE VUOI RIMETTERTI IN
GIOCO...
SE HAI CAPITO
CHE IL TUO FUTURO
E' NEL SETTORE
TURISTICO
E RISTORATIVO...

OPEN NIGHT

20 Aprile e 16 Maggio

dalle 19:00 alle 22:00

ISSS TONINO GUERRA
P.LE L. MONI, 3 - NOVAFELTRIA

A CHI SI RIVOLGE

Adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età in possesso del diploma di scuola media.
Coloro che possiedono già un diploma di maturità, esperienze pregresse nel settore o abbiano interrotto un precedente corso di studi, possono avere il riconoscimento di crediti scolastici per l'abbreviazione del percorso.

scansiona per
informazioni



ISCRIZIONI ENTRO IL 30 GIUGNO

INFO: enogastronomico.serale@isisstoninoguerra.it
coordinatore prof. Rossi - 335 561 1519

Riceviamo già le pre-iscrizioni per il secondo (corrispondente corrispondente al 3° e 4° anno del percorso diurno) e il terzo periodo (4° anno di corso). Tale preiscrizione non è vincolante.

[Link per la preiscrizione](#)

Il corso serale è destinato a chi vuole completare il proprio percorso di studi o vuole riqualificarsi nel settore turistico e ristorativo: può consentire di accedere all'Esame di Stato, che, se superato, fornisce il diploma di scuola secondaria di secondo grado (già scuola superiore), nell'indirizzo enogastronomico.

Per informazioni:

Prof. Raffaele Rossi

tel.: 0541920130

cell.: 3355611519

email: enogastronomico.serale@isisstoninoguerra.it

Maggiori informazioni al seguente link:

[SERALE](#)

ORARIO DELLE LEZIONI:

In funzione delle esigenze dei corsisti si potrà predisporre un orario “concentrato” dal lunedì al giovedì, indicativamente dalle 17:00 alle 23:00, o alternativamente un orario su 5 giornate (dal lunedì al venerdì, con orario di inizio posticipato e meno ore di lezione giornaliera).

QUADRO ORARIO

DISCIPLINA	ORE	
	2° periodo	3° periodo
ITALIANO	3	3
STORIA	1	1
INGLESE	2	2
MATEMATICA	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	3	3
FRANCESE	2	3
LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	5	4
LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	2	2

Data di creazione

17/04/2024