

Ogni anno tanti iscritti!!!!!!

Nella scuola è attivo anche il corso serale per l'istruzione degli adulti e dei lavoratori



Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì

Sportello Ascolto

1.150 MQ di laboratori diversificati

Parco automezzi

3 laboratori Ristorante,  
3 laboratori Acc. Turistica  
4 laboratori di Cucina  
1 laboratorio di Pasticceria

Sportello di ricevimento per il pubblico S.U.R.P.U.

Seguici su Facebook

# La possibilità concreta di Costruirsi un Futuro Per informazioni:

## Scuola

pais041008@istruzione.it  
 pais041008@pec.istruzione.it  
 Sede: 091 6701243  
 Succursale: 091 489586  
 www.alberghierocascino.edu.it



TUTTI I GIORNI ai Referenti ORIENTATORI

settore.orientamento@alberghierocascino.edu.it

Dal LUNEDI al VENERDI al Prof. C. Mario 338 8887177



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale  
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)



[www.alberghierocascino.edu.it](http://www.alberghierocascino.edu.it)

Centrale: Via G. Fattori, 60  
Tel. 091 6701243 - 90146 Palermo  
Succ.le: Via L. Deodato, 1  
Tel. 091 489586 - 90128 Palermo

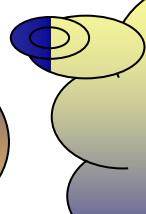


Opportunità Formative  
come da ordinamento

**MIUR\***



Opportunità Formative  
Nei seguenti percorsi:  
Accoglienza Turistica;  
Enogastronomia; Sala/bar  
e Vendita



Tra le figure professionali più richieste  
dal mercato del lavoro per questo  
settore: Chef, Maitre, Barman, Operato-  
re di sala, Responsabile servizi ricevi-  
mento, Food & beverage manager,  
Room division manager  
e Direttore d'albergo.

### Percorso di 5 anni di istruzione professionale

per il conseguimento del Diploma di:

 Enogastronomia

 Sala/bar e Vendita

 Accoglienza Turistica

## **RICORDATI**



In tutti i percorsi formativi  
**FARAI ATTIVITA' PRATICA E STAGE** presso aziende accreditate dei vari settori professionali.

Al primo biennio, studierai le materie  
seguenti:

Italiano, Storia, Inglese, seconda lingua straniera (Francese, Spagnolo a tua scelta), Diritto, TIC, Matematica, Scienze Integrate, Principi di Alimentazione, Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Scienze Motorie, Religione ed Educazione Civica.

Articolazione  
Enogastronomia

Articolazione  
Sala/Bar e Vendita

Articolazione  
Accoglienza Turistica

Articolazione  
Arte Bianca e Pasticceria

Nella nostra a scuola è attivo uno sportello  
di avviamento al lavoro in collaborazione  
con "Grandi navi Veloci"



Per chi...

- attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera vuole conoscere e promuovere la varietà dei prodotti agroalimentari e del patrimonio storico-culturale del territorio.

Se...

- vorrai potrai valorizzare le tue doti comunicative ed imprenditoriali, impegnandoti nel settore che più ti si addice.

e dopo il diploma...

- potrai accedere a tutte le facoltà universitarie o a corsi di alta specializzazione nei vari settori professionali.