

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 LUNEDÌ al VENERDÌ 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

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*

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.



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

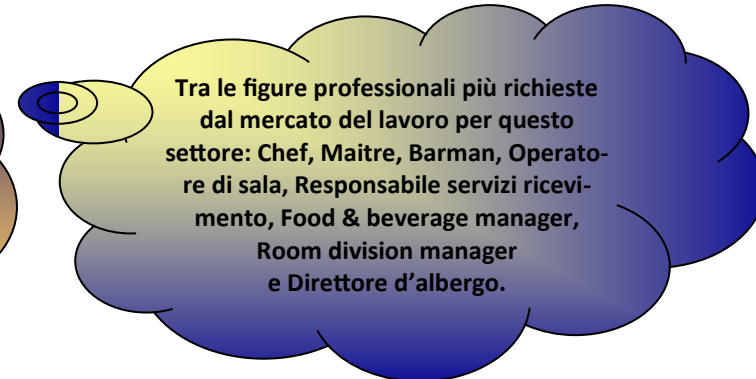
Dal terzo anno proseguirai gli studi seguendo il percorso formativo: **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Articolazione
Enogastronomia**

**Articolazione
Sala/Bar e Vendita**

**Articolazione
Accoglienza Turistica**

**Articolazione
Arte Bianca e Pasticceria**



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

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.