schoolvisor.it

Istituto

Istituto Scolastico Paritario "Europa cinquestelle" *Centro studi / anni regolari / recupero anni*

Tipologia: **Centro studi / anni regolari / recupero anni – Non paritaria – Privata**

Indirizzo: **Via Stradale Scoglitti 88 - 97019 Vittoria (RG)**

Tel: **0932869614** –

email: **europacinquestelle@virgilio.it**

web: **http://www.uniscuoleitalia.it/Istituto-Alberghiero-Paritario-Europa-5-stelle.htm**

Scuola

Istituto Scolastico Paritario ""Europa cinquestelle""

Scuole di recupero anni scolastici

Indirizzo: **Via Stradale Scoglitti 88 - 97019 Vittoria (RG)**

Tel: **0932869614** –

email: **europacinquestelle@virgilio.it**

web: **http://www.uniscuoleitalia.it/Istituto-Alberghiero-Paritario-Europa-5-stelle.htm**

Indirizzi di studio

Istituto Professionale
Istituto Professionale (Iefp)
Istituto Tecnico
Liceo

Schoolvisor® - CL s.r.l. Sede legale: Corso Vinzaglio 7 - 10121 - Torino - Italy - P.IVA e C.F.: 11518510018 REA: TO-1219359 - PEC: cl.srl@legalmail.it - Cap. soc. 10.000 € i.v.

Descrizione

Istituito nel 2011 per rispondere ad un´esigenza del territorio e qualificare figure professionali competenti nel settore dell´enogastronomia e dell´ospitalità alberghiera, il nuovo Istituto professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Paritario ""Europa cinquestelle""Il corso di durata quinquennale si articola in un biennio e un triennio. Il biennio garantisce: -una base di cultura generale comune a tutti gli indirizzi della scuola secondaria superiore -attività di laboratorio specifiche del settore -discipline d´indirizzo Il triennio amplia l´aspetto professionalizzante già presente nel biennio. Nel corso dell´intero percorso di studio: -sono presenti due lingue straniere -a partire dal terzo anno è previsto un periodo di tirocinio formativo presso strutture presenti sul territorio.Il carattere quinquennale del corso consente l´accesso a tutte le facoltà universitarie. Alla fine del percorso il diplomato di istruzione professionale per i Servizi alberghieri e della ristorazione ha competenze professionali che gli consentono di operare nel settore dell´enogastronomia intervenendo nella valorizzazione, produzione, e presentazione dei prodotti enogastronomici e nelle varie attività di ricevimento e di accoglienza della clientela. }