



Convitto Nazionale Rinaldo Corso

Indirizzo Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera



Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Diploma quinquennale

Biennio comune

Triennio specializzante

Didattica laboratoriale

Progetti formativi individuali

Esperienze di stage in azienda e all'estero





**Competenze
al lavoro...**

PROFILI IN USCITA INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

ACCOGLIENZA TURISTICA

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente
- Comunicare
- Realizzare pacchetti di offerta turistica ecosostenibili
- Contribuire alla strategie di Destination Marketing veicolando il Made in Italy

ENOGASTRONOMIA

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, produzione, commercializzazione dei servizi e prodotti enogastronomici
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

SERVIZI DI SALA BAR E VENDITA

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente
- Comunicare
- Progettare e digitalizzare eventi enogastronomici promuovendo il Made in Italy

Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

PERCORSO TRIENNALE con
conseguimento della **Qualifica
di Operatore della Ristorazione
e di prodotti agro-alimentari)**

possibilità di un ulteriore

QUARTO ANNO con
conseguimento di **Diploma di
Tecnico della distribuzione
pasti; del servizio di pasti e
bevande; di panificio e
pastificio**



Ridefinizione dei quadri orari

Potenziamento dell'area
professionalizzante

Riduzione dell'area di insegnamento
generale

Apporti di esperti esterni

Uscite professionalizzanti

Aumento delle ore di PCTO

CTS Indirizzo Enogastronomico



Andrea Gherpelli - Agricoltore
Custode
Azienda Agricola Casa Vecchia



Associazione Cuochi
Città del Tricolore

