

Risorse

Hall Bar per le esercitazioni

- Laboratori di Cucina e di Sala Bar con attrezzature all'avanguardia
- Laboratorio di Pasticceria
- Laboratorio di Arte Bianca
- Laboratorio di Sommellerie
- Laboratorio di Front Office
- Laboratorio di Informatica
- Laboratorio di Chimica degli Alimenti
- Laboratorio di Web-TV
- Digital Board e Wi-Fi per la didattica in tutte le aule
- Palestra coperta e scoperta
- Aula Convegni



PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (PCTO)

Una innovativa modalità dinamica che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini personali, ad arricchirne la formazione e a orientare il percorso di studio.

SARAI CON NOI PER VIVERE NUOVE ESPERIENZE

- IN HOTEL STELLATI DI AFFASCINANTI LUOGHI TURISTICI
- PARTECIPERAI A PROGETTI E CONCORSI DI SETTORE
- PRATICHERAI ATTIVITA' SPORTIVE
- FARAI VIAGGI D'ISTRUZIONE
- VISTE GUIDATE
- PERCORSI ENOGASTRONOMICI

Le date dei nostri OPEN DAY

Dalle ore 10:00 alle 17:00

SABATO 7 DICEMBRE 2024

SABATO 14 DICEMBRE 2024

SABATO 11 GENNAIO 2025

SABATO 18 GENNAIO 2025

SABATO 25 GENNAIO 2025



IIS SAN BENEDETTO CASSINO

ALBERGHIERO

**Accoglienza Turistica
Enogastronomia
Sala e Vendita**



OPEN DAY

Presso la sede di Via Casilina Nord

OPEN LAB

Presso la sede di Via Casilina Nord

Per prenotarti chiama la
Prof.ssa Sara Guglielmo

Tel. 339.7915533

PER CONTATTI ALBERGHIERO

TEL. 0776/300026-300075

E-mail: fris007004@istruzione.it

www.iisanbenedetto.edu.it

Fb IIS San Benedetto Cassino News

Per conoscerci meglio Inquadra il
Qr_code





INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

*Percorso quinquennale
Percorso quadriennale*

OFFERTA FORMATIVA

Studierai

Italiano-Storia
Inglese, Francese, Matematica
Scienza degli alimenti
Diritto e tecniche amministrative
Laboratorio di Cucina e di Sala
Scienze motorie – Religione

PER ESSERE PROFESSIONISTA

nel mondo del lavoro come:

- CHEF DI CUCINA ED ENOGASTRONOMO
- F&B MANAGER e FOOD BLOGGER
- ESPERTO DELLA COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA
- GESTORE DI PASTICCERIA ARTIGIANALE
- RESPONSABILE DI SERVIZI DI PASTICCERIA NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE e GESTORE DI AZIENDE DI PRODUZIONE
- ...

PER TUTTI GLI INDIRIZZI

Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro



INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

Percorso quinquennale

OFFERTA FORMATIVA

Studierai

Italiano-Storia
Inglese, Francese, Matematica
Accoglienza Turistica
Scienza degli alimenti
Diritto e tecniche amministrative
Tecniche di comunicazione
Scienze motorie - Religione.

PER ESSERE PROFESSIONISTA

nel mondo del lavoro come:

- ADDETTO AL RICEVIMENTO
- DIRETTORE D'ALBERGO
- ADDETTO DI AGENZIE DI VIAGGIO
- ADDETTO NEL SETTORE NAVALE – TRENI ED AEREI
- ADDETTO NEL SETTORE IMPRENDITORIALE
- ...

**CON IL TUO DIPLOMA ALBERGHIERO
POTRAI**

accedere all'Università e laurearti in
SCIENZE ENOGASTRONOMICHE
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
frequentare corsi di
ALTA FORMAZIONE DI ENOGASTRONOMIA
essere professionista
NEL SETTORE DEL TURISMO E
DELL'ENOGASTRONOMIA COME CHEF O MAITRE



INDIRIZZO SALA E VENDITA

Percorso quinquennale

OFFERTA FORMATIVA

Studierai

Italiano-Storia
Inglese, Francese, Matematica
Scienza degli alimenti
Diritto e tecniche amministrative
Laboratorio di Sala e di Cucina
Scienze motorie - Religione

PER ESSERE PROFESSIONISTA

nel mondo del lavoro come:

- DIRETTORE DI SALA
- BANQUETING MANAGER
- BARMAN – BARTENDER
- SOMMELIER – ENOLOGO
- ...

INOLTRE POTRAI

**Diventare Insegnante di
ISTITUTI ALBERGHIERI E CENTRI PROFESSIONALI**

Accedere a
**TUTTI I CORSI UNIVERSITARI:
CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE POST
DIPLOMA- CORSI ACCADEMICI E AFAM POST-
DIPLOMA**