



SERALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PERCORSI DI SECONDO LIVELLO

DGR N.1831 del 30/12/2024

BIENNIO COMUNE

TRIENNIO – ENOGASTRONOMIA

FINALITA'

I percorsi di secondo livello permettono allo studente/lavoratore di:

- maturare competenze per inserirsi nel mondo del lavoro e operare in strutture di ogni livello;
- attivare e gestire in proprio qualificate imprese ristorative;
- operare fattivamente e proficuamente nell'ambito della valorizzazione della tradizione culinaria locale;
- padroneggiare le nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale

Chi può iscriversi

- Lavoratori maggiorenni, anche stranieri, in possesso del titolo di studio del primo ciclo di istruzione;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico intrapreso;
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la ricerca di attività lavorative;
- minori che hanno compiuto il 16° anno di età in possesso dei requisiti stabiliti dalla Scuola

PERIODI DIDATTICI

- **1° periodo didattico (1° e 2° anno)**, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione al secondo biennio;
- **2° periodo didattico (3° e 4° anno)**, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione all'ultimo anno;
- **3° periodo didattico (5° anno)**, finalizzato all'acquisizione del Diploma Statale di Istruzione Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia ed ospitalità alberghiera.

Il Diploma conseguito è valido a tutti gli effetti per il proseguimento degli studi presso qualsiasi Università italiana.

E' possibile richiedere alla fine di ogni anno un attestato di frequenza e la certificazione delle competenze acquisite.

Il percorso permette il reinserimento nel sistema formativo di studenti-lavoratori attraverso:

- la riduzione dell'orario settimanale pari al 70% dei corsi diurni;
- il riconoscimento di crediti formativi e delle esperienze maturate in ambito lavorativo o studi personali coerenti con l'indirizzo di studio. Il riconoscimento dei crediti consente di realizzare percorsi formativi in base ai livelli individuali degli studenti;
- l'adozione di metodologie didattiche tendenti a valorizzare le esperienze culturali e professionali degli studenti

