

INDIRIZZO DI STUDIO
nuovo ordinamento
**AGRICOLTURA, SVILUPPO
RURALE, VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI DEL TERRITORIO E
GESTIONE DELLE RISORSE
FORESTALI E MONTANE**

Le domande di iscrizione possono essere presentate esclusivamente in modalità on line. Presso la sede di c.da Lacone, se lo desideri, troverai supporto alla compilazione.

Ricorda i seguenti appuntamenti:

OPEN DAY

19, 20, 26, 27 novembre 2022

03, 04, 17, 18 dicembre 2022

14, 15, 21, 22, 28, 29 gennaio 2023

c/o sede dell'ISTITUTO

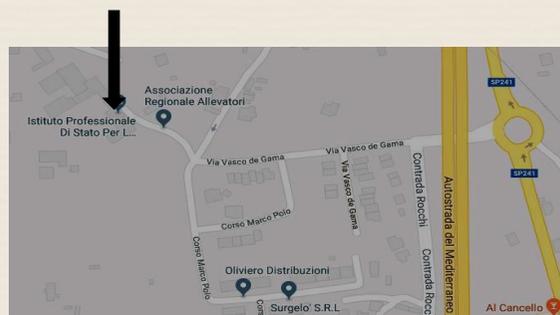
Ulteriori informazioni sul sito

www.iisrende.edu.it

e su

www.facebook.com/IteCosentinoRende

Visita la scuola quando vuoi



contatti

telefono 0984/466540

mail csis07400x@istruzione.it

Prof. Marigliano 3385673215

Prof.ssa Spataro 3490636359

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE ITE-IPAA**

SEZ. ASSOCIATA "F. TODARO"

Ind. Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Ind. Agricoltura e sviluppo rurale

**Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera**



la mise en place del tuo futuro:

- ✿ maitre d'hotel
- ✿ chef
- ✿ cuoco barman
- ✿ cameriere di sala
- ✿ responsabile servizi ricettivi
- ✿ organizzatore di eventi
- ✿ promotore dell'agroalimentare made in Italy

c.da Lacone - Rende

“L’uomo vuole che il suo cibo non sia solo *buono da mangiare* ma vuole anche che sia *buono da pensare* perché fra tutte le cose di cui ci nutriamo vi sono anche le idee”

Michael Pollan, giornalista e saggista



La crescita dell’occupazione nel settore è costante dal 2008 e a beneficiare di questo aumento sono stati soprattutto i giovani: 72% degli impiegati.

La rete nazionale dei pubblici esercizi si è ampliata grazie all’apertura di 20.184 nuove attività e le attività di ristorazione take away sono cresciute del 41,6%

Il trend positivo, però, va sostenuto: bisogna puntare sull’**innovazione**, sulla **creatività**, sulla **sostenibilità ambientale** per il successo lavorativo.

Farti acquisire competenze innovative in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi che valorizzano il patrimonio territoriale e il made in Italy è la nostra finalità.

COSA OFFRE L’ISTITUTO “TODARO”

Un edificio di recente costruzione con ampio spazio verde intorno, aule didattiche confortevoli e luminose disposte su due piani, ascensore e nessuna barriera architettonica, presenza di computer e LIM in ogni aula, personale accogliente e docenti attenti alle esigenze di apprendimento di tutti gli allievi, percorsi di inserimento nel mondo del lavoro altamente qualificati e particolarmente curati. La Scuola ha adottato la formula della “settimana corta”.

I LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA

Ampi laboratori; zona preparazioni, pasticceria e stoccaggio merci; banco bar; dotazione di grande attrezzatura moderna e sicura; abbattitore di temperatura per la riduzione della contaminazione batterica; mobili di sala gradevole e confortevole. Lavorazione di materie prime a basso impatto ambientale e provenienti anche dall’azienda agricola dell’istituto. Postazioni pc per esercitazioni di ricevimento.



Esercitazione laboratorio gastronomico



Esercitazione laboratorio sala bar

IL PERCORSO PROFESSIONALIZZANTE

- LABORATORI DI ESERCITAZIONI SIN DAL PRIMO ANNO
- POSSIBILITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO SIN DAL SECONDO ANNO
- PARTECIPAZIONE A COMPETIZIONI
- SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI SETTORE IN TUTTE LE MATERIE E PERCORSI PERSONALIZZATI



2° posto a “Mediterranea Chef e Sapori” edizione 2017



Esposizione di intaglio di ortaggi a cura degli studenti

SEMI-CONVITTO E MENSA

Al termine delle normali attività didattiche è possibile usufruire, gratuitamente, di un servizio mensa e permanere nei locali della scuola fino alle ore 17.00 sotto la supervisione di educatori preposti all’assistenza per attività di studio e ricreative.



Sala mensa



Attività motoria al campo sportivo polifunzionale