

MOTIVAZIONE PER SCEGLIERE

Sportello enogastronomico
GRATUITO
Per le famiglie dei nostri alunni.
Tablet e libri di testo in comodato d'uso

Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì

Fin dal primo anno esercitazioni pratiche di:
- Accoglienza Turistica
- Cucina
- Pizzeria/Arte Bianca
- Pasticceria/Gelateria
- Sala/Bar



Team di settore per i concorsi nazionali ed internazionali

Parco automezzi

- 3 laboratori Ristorante,
- 3 laboratori Acc. Turistica
- 4 laboratori di Cucina
- 1 laboratorio di Pasticceria



Siamo convenzionati con "JOB TRAINING"
Per le attività di PCTO dei nostri alunni



La possibilità concreta di Costruirsi un Futuro Per informazioni: Scuola

✉ pais041008@istruzione.it
✉ pais041008@pec.istruzione.it
☎ Sede: 091 6701243
☎ Succursale: 091 489586
@ www.alberghierocascino.edu.it



Per informazioni sulle attività di orientamento scrivere a:

✉ settore.orientamento@alberghierocascino.edu.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

*Istituto Professionale per i Servizi
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con corso serale*



www.alberghierocascino.edu.it

Centrale: Via G. Fattori, 60
Tel. 091 6701243 - 90146 Palermo
Succursale: Via L. Deodato, 1
Tel. 091 489586 - 90128 Palermo



Opportunità Formative
come da ordinamento

M. I.*

Percorso di 5 anni di istruzione professionale

per il conseguimento del Diploma di:

 **Enogastronomia**

 **Sala/bar e Vendita**

 **Accoglienza Turistica**

RICORDATI



In tutti i percorsi formativi
FARAI ATTIVITA' PRATICA E STAGE presso
aziende nazionali accreditate nei vari settori
professionali.

**Al primo biennio, studierai le seguenti
materie:**

Italiano, Storia, Inglese, seconda lingua straniera
(Francese, Spagnolo a tua scelta), Diritto, TIC,
Matematica, Scienze Integrate, Principi di Alimen-
tazione, Cucina, Sala e Vendita,
Accoglienza Turistica, Scienze Motorie,
Religione ed Educazione Civica.

* M.I. : Ministero dell'Istruzione



La nostra scuola è associata
a:

RE.NA.I.A.

A.E.H.T.

CONFAO

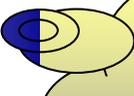
**Dal terzo anno
proseguirai, in base alla
tua scelta, il percorso
formativo in:**



**Enogastronomia
Sala/Bar e Vendita
Accoglienza Turistica**

**Sin dal primo anno di corso,
esercitazioni pratiche nei nostri
Laboratori Professionali**

**1.150 MQ di
laboratori diversificati**



Tra le figure professionali più richieste
dal mercato del lavoro per questo
settore: Chef, Maitre, Barman, Opera-
tore di sala, Responsabile servizi ricevi-
mento, Food & beverage manager,
Room division manager
e Direttore d'albergo.

**Nella nostra a scuola è attivo uno sportello
di avviamento al lavoro**



**Tablet e libri di testo in
Comodato d'uso
GRATUITO!!!**

Per chi...

*attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera vuole conoscere e promuovere la
varietà dei prodotti agroalimentari e del
patrimonio storico-culturale del territorio.*

Se...

*vorrai potrai valorizzare le tue doti comunicative
ed imprenditoriali, impegnandoti nel settore che più
ti si addice.*

e dopo il diploma...

*potrai accedere a tutte le facoltà universitarie o
a corsi di alta specializzazione nei vari settori
professionali.*