

IP Verri: l'indirizzo Enogastronomico (e la nascita del panettone)

Pubblicato: Lunedì 28 Dicembre 2020



L'indirizzo Enogastronomico dell'**Istituto Professionale Verri di Busto Arsizio** nasce nel 2007.

Questo indirizzo ha la durata di **5 anni** ed il percorso di studi è articolato in un **biennio comune** e in un **triennio declinato all'interno delle macro aree di attività: Enogastronomia, Sala-bar e vendita, Accoglienza Turistica**, che contraddistinguono la filiera.

La testimonianza di Lorenzo, diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (e una curiosità sulla nascita del panettone)

Il percorso di **Sala e Vendita** permette di operare presso **ristoranti, bar** e tutte quelle strutture che si occupano di ristorazione. Chi sceglie questo percorso è in grado di occuparsi del servizio di sala, di attività che riguardano il mondo della Sommellerie, del bere miscelato e di caffetteria.

Il percorso di **cucina** permette di operare presso **ristoranti, pasticcerie** e tutte quelle strutture che si occupano di ristorazione. Chi sceglie questo percorso è in grado di svolgere un servizio di ristorante occupandosi anche delle preparazioni di pasticceria e prodotti da forno.

Il percorso di **Accoglienza Turistica** permette di operare negli **alberghi, agenzie viaggi** e in **strutture**

che offrono un servizio di animazione. Chi sceglie questo percorso in grado di occuparsi del cliente con l'organizzazione del viaggio, il suo arrivo in albergo ed il suo soggiorno eventualmente organizzando anche momenti di svago.

Per ogni percorso è prevista l'attivazione, da terzo anno in poi, dei Percorsi per le Competenze Trasversali più semplicemente dei periodi di Alternanza Scuola-Lavoro.

I ragazzi invece di frequentare le ore di lezione a scuola si recano in **aziende rinomate di settore per completare ed approfondire le loro conoscenze ed abilità.**

Alla fine del percorso il diplomato nell'indirizzo di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera possiede delle **competenze specifiche tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione della filiera dell'enogastronomia.** Il diplomato inoltre promuove, produce e vende i prodotti ed i servizi valorizzando le risorse enogastronomiche e culturali del Made in Italy.

L'**Istituto Professionale Verri di Busto Arsizio** (Via Redipuglia n. 15) ha in programma per il **9 gennaio una giornata di porte aperte (in presenza).**

E' possibile partecipare scrivendo a orientamento@ipcverri.edu.it.

CONTATTI

IP Verri
Via Redipuglia, 15, 21052 Busto Arsizio VA
T: 0331 302572

[Sito](#) | [Facebook](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it