

Scegli l'Istituto De Filippi e alimenta il tuo potenziale

Pubblicato: Lunedì 12 Dicembre 2022



Dal 1986 l'**Istituto De Filippi di Varese** ha plasmato alcuni dei migliori chef, pasticceri, maestri di sala e maître chocolatier del panorama nazionale ed internazionale. La lunga esperienza dell'Istituto ha permesso di affinare nel tempo un progetto educativo e formativo capace di intercettare le esigenze culturali e professionali degli adolescenti che sognano di intraprendere una carriera in questi ambiti.

Istruzione professionale alberghiera



La **Scuola Alberghiera** ha come missione la preparazione dei giovani sotto il profilo culturale e professionale, trasmettendo loro competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro, con particolare attenzione all'**alternanza scuola-lavoro**, con **tirocini esterni ed interni**.

I principali ambiti nei quali si sviluppa il progetto educativo dell'Istituto riguardano la **cultura** generale, per gettare solide basi con attenzione ai risvolti professionali delle diverse discipline, la **professionalità** intesa come cura specifica nella preparazione tecnico pratica, che si sviluppa attraverso i laboratori di cucina, sala bar e ricevimento, **l'attenzione al singolo studente** in un percorso di scoperta delle proprie abilità. Inoltre, l'insieme delle proposte didattiche è costruita per fornire un continuo stimolo ai propri studenti coinvolgendoli da subito in differenti attività per migliorare la preparazione professionale collaborando alla gestione di cene a tema, coffee break e serate di eventi speciali, e tirocini in aziende selezionate italiane ed estere.

I risultati di eccellenza dell'Istituto De Filippi sono tangibili attraverso le **storie di successo dei propri studenti** come, ad esempio, quella di Antonio Arcieri, oggi chef stellato.

La Scuola Alberghiera, attraverso un costante rapporto con le strutture ricettive, ha da sempre uno **sguardo rivolto al futuro e ai grandi mutamenti in corso nella ristorazione** riuscendo ad anticipare i cambiamenti e le esigenze formative del settore per fornire ai propri studenti una preparazione di alto livello per il successo nell'inserimento del mondo del lavoro.

Le attività, svolte con modalità laboratoriale ed esperienziale utilizzano le più avanzate metodologie didattiche, come soggiorni linguistici all'estero, approfondimenti professionali, alternanza scuola-lavoro, percorsi di personalizzazione professionale, partecipazione a eventi, banchetti, catering e fiere di settore. All'interno del ristorante didattico vengono svolte attività di cucina, bar, sala e ricevimento.

Open day 14 gennaio 2023, dalle 10.00 alle 18.00

Liceo Europeo della cultura enogastronomica e dell'ambiente



Cultura, arte, design, creatività, enogastronomia. Il brand italiano nel mondo non ha bisogno di presentazione. La sua storia, le tradizioni, il gusto ne hanno fatto un marchio di valore indiscusso. Ma **occorre saperlo raccontare**, presentarlo nelle sfumature che lo rendono così unico e inimitabile.

La **cucina è una delle ricchezze che il mondo intero ci ammira**: una varietà di piatti che affondano le radici spesso in un passato lontano.

Essere in grado di raccontare quella storia, che è poi il cuore della tradizione e l'essenza stessa della sua qualità, è l'**obiettivo** che si pone l'**Istituto Superiore De Filippi di Varese** con il suo **liceo europeo della cultura enogastronomica e dell'ambiente**.

Oggi c'è **nessità crescente di figure capaci di creare piatti e**, nel contempo, saperne **raccontare la storia, il folklore, l'ambiente in cui è nata quella ricetta**.

La cucina italiana ha bisogno di essere raccontata, nel suo legame indissolubile con un territorio, con le tradizioni, la crescita economica ma anche il contesto culturale e anche artistico. I nostri ambasciatori della cucina devono essere anche consapevoli della storia di un ortaggio, di un tipo di agricoltura, dell'ambiente in cui è nata una ricetta. Conoscenze che daranno le chiavi di lettura interpretativa di una cucina tradizionale, ma anche di innovazioni o contaminazioni.

Un percorso che promuove il Made in Italy e l'Italian Style, valorizzando le specialità enogastronomiche insieme alle peculiarità naturali, artistiche ed alle tradizioni del territorio. Le attività mirano all'uso delle **nuove modalità comunicative esplorando le potenzialità del mondo web e social** in linea con gli obiettivi della digital transformation.

Le attività si svolgeranno con **modalità laboratoriale ed esperienziale**, utilizzando le più avanzate metodologie didattiche per coinvolgere lo studente attraverso l'utilizzo della tecnologia digitale e della rete.

Importanza sarà data anche all'apprendimento della lingua inglese, anche attraverso la CLIL, per stimolare gli studenti a utilizzare le lingue straniere, utili quando si lavora nell'ambito del turismo o della ristorazione.

Open day 14 gennaio 2023, dalle 10.00 alle 18.00

Istituto De Filippi

Via L. Brambilla 15, Varese

Tel. 0332 286367

Sito internet | Facebook | Instagram | YouTube | LinkedIn

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it