

Il percorso di studio

Il percorso professionale alberghiero ha una durata di cinque anni. Gli orari delle discipline, sono consultabili dal nostro sito.

Nei primi due anni gli studenti seguono un *Biennio comune* che offre loro la possibilità di acquisire competenze nei diversi settori lavorativi di Cucina, Sala e vendita, Accoglienza turistica.

Al terzo anno gli allievi scelgono un percorso professionale specifico fra i corsi offerti dall'Istituto, che porterà all'esame di Stato.

Qualifica Professionale Regionale

Il programma di studi prevede la possibilità, al termine del terzo anno, di accedere alla Qualifica professionale regionale nei tre settori di studio, in coerenza con la Riforma dell'Istruzione e Formazione professionale in corso.



SECONDO UN'INDAGINE
DI EDUSCOPIO
il **64%**
DEI DIPLOMATI
HA TROVATO LAVORO
ENTRO DUE ANNI DALL'ESAME
DI STATO E IL 57,4% SVOLGE,
A DUE ANNI DAL DIPLOMA, UN
LAVORO COERENTE COL TITOLO
DI STUDIO CONSEGUITO.

Una scuola radicata nella tradizione

Cuochi, camerieri e imprenditori valesiani da almeno due secoli portano nel mondo le loro qualità professionali nel campo dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione.

La sede di Varallo è collocata nell'edificio dello "Splendid Park Hotel", centro di clientela internazionale nell'epoca della "Belle Epoque". L'Istituto alberghiero "Giulio Pastore" di Varallo è attivo da più di sessant'anni e poggia le proprie basi su questa radicata tradizione locale e continua a garantire occasioni di formazione aggiornate e moderne per i giovani del territorio.

L'offerta formativa dell'Istituto, nel corso della lunga storia della sua attività, si è arricchita nell'anno 2000 con l'apertura della sede "Mario Soldati" a Gattinara (VC), nel cuore delle terre del vino.

www.ipssar-gpastore.gov.it



Sede di Varallo



Sede di Gattinara



ISTITUTO GIULIO PASTORE
e MARIO SOLDATI

Unlock your future

Sede di Varallo (VC)
Via D'Adda, 33
Tel. +39 0163 51753

Sede di Gattinara (VC)
Corso Valsesia, 111
Tel. +39 0163 826552

 info@ipssar-gpastore.gov.it

Elisa Borsetti 4^a Accoglienza Turistica



Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione

GIULIO PASTORE
Varallo

MARIO SOLDATI
Gattinara

  @alberghieropastore
Istituto alberghiero Pastore Varallo - Gattinara

ARTICOLAZIONE DEL CORSO DI STUDI



Indirizzi di studio

Percorso di Enogastronomia

Il Diplomato nel percorso di Enogastronomia, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



Percorso dei Servizi di Sala e Vendita

Il Diplomato nel percorso dei Servizi di Sala e Vendita, è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati.



Percorso di Accoglienza Turistica

Il Diplomato nel percorso di Accoglienza Turistica ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, dell'ospitalità alberghiera ed è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento; di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse nel territorio.



LE ESERCITAZIONI SIMULATE, SIA A SCUOLA CHE SUL TERRITORIO E LE ATTIVITÀ DI STAGE, GARANTISCONO UN APPRENDIMENTO IN LINEA CON LE ESIGENZE DEL MONDO DEL LAVORO: CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE, PROGETTI CON L'ESTERO CONSENTONO UN APPROFONDIMENTO DELLE LINGUE STRANIERE STUDIATE



MATERIE BIENNIO

AREA COMUNE

18
ore settimanali

Italiano - Storia
Matematica
Diritto ed Economia
Lingua inglese
Geografia
Scienze motorie
Religione - Attività alternative

AREA PROFESSIONALE

14
ore settimanali

Laboratorio di Accoglienza Turistica
Laboratorio di Cucina
Laboratorio di Sala/Bar
Alimentazione
Tecnologia dell'informazione
Lingua francese

MATERIE TRIENNIO

AREA COMUNE

14
ore settimanali

Italiano - Storia
Matematica
Lingua inglese
Scienze motorie
Religione - Attività alternative

AREA PROFESSIONALE

18
ore settimanali

Laboratorio*
Alimentazione
Diritto e Tecniche Amministrative
Tecniche di Comunicazione
Arte e Territorio
Lingua francese

*di Cucina o di Sala e Vendita o di Accoglienza Turistica in base all'indirizzo di studio scelto dallo studente

