

**IPSEOA CARLO PORTA
MILANO**

**ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



IL PERCORSO D'ECCELLENZA NEL SETTORE ALBERGHIERO

www.carloportamilano.edu.it

**ACCOGLIENZA
TURISTICA**

**ENOGASTRONOMIA
CUCINA**

**ENOGASTRONOMIA
PASTICCERIA**

**ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITA**



PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di operare in ogni settore del turismo e nella gestione di eventi.

Materie

Italiano-Storia

Inglese, Francese/Tedesco

Matematica

Accoglienza Turistica

Scienza e cultura degli alimenti

Diritto e tecniche amministrative

Tecniche di comunicazione

Arte e Territorio

Scienze motorie

Religione o attività alternative



PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Il diplomato è in grado di operare nel settore della ristorazione e gestire i servizi enogastronomici.

Materie

Italiano-Storia

Inglese, Francese/Tedesco

Matematica

Scienza degli alimenti

Diritto e tecniche amministrative

Laboratorio di Cucina e di Sala

Scienze motorie

Religione o attività alternative



PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-PASTICCERIA

Il diplomato è in grado di operare nel settore della pasticceria artigianale e industriale.

Materie

Italiano-Storia

Inglese, Francese/Tedesco

Matematica

Scienza degli alimenti

Diritto e tecniche amministrative

Laboratorio di Pasticceria

Gestione dei processi produttivi

Analisi chimica dei prodotti alimentari

Scienze motorie

Religione o attività alternative



PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di operare nel settore della ristorazione, della caffetteria come barista, degli aperitivi come barman e nella gestione di eventi.

Materie

Italiano-Storia

Inglese, Francese/Tedesco

Matematica

Scienza degli alimenti

Diritto e tecniche amministrative

Laboratorio di Sala e di Cucina

Scienze motorie

Religione o attività alternative



PERCORSO DIDATTICO

È articolato in **5 anni**, i **3 anni** di specializzazione sono preceduti da un biennio comune.

Materie del Biennio

Italiano-Storia-Geografia
Inglese, Francese/Tedesco
Matematica
Scienza degli alimenti
Scienze integrate
TIC
Diritto ed economia
Laboratorio di Accoglienza Turistica
Laboratorio di Cucina
Laboratorio di Sala
Scienze motorie
Religione o attività alternative

Il diplomato può

- ▶ Inserirsi nel mondo del lavoro
- ▶ Accedere a corsi di specializzazione
- ▶ Accedere a tutte le Facoltà universitarie

L'Istituto premia gli studenti più meritevoli con borse di studio per proseguire gli studi in università o frequentare corsi professionalizzanti.

L'Istituto dispone di

Hall Bar per le esercitazioni
Laboratori di cucina e di sala-bar con attrezzature all'avanguardia
Laboratorio di Pasticceria
Laboratorio di Sommellerie
Laboratorio di Front Office
Laboratori informatici
Laboratorio polifunzionale
Due palestre
Aula convegni
Videoproiettore e Wi-Fi per la didattica in tutte le aule

Lezioni dal Lunedì al Venerdì

Inizio delle lezioni ore 8.00
32 ore settimanali



PERCORSI FORMATIVI

► **Lingue straniere**

Inglese – Francese - Tedesco

Corsi tenuti da docenti madrelingua con la possibilità di sostenere l'esame per il conseguimento della certificazione fino al livello C2.

Per rafforzare inoltre le competenze linguistiche l'Istituto organizza Stage linguistici all'estero e favorisce la mobilità studentesca internazionale.

► **ICDL**

Tutti gli studenti al termine del quinquennio conseguono la certificazione ICDL FULL.

► **Sommellerie**

Corsi di degustazione finalizzati al conseguimento della certificazione di Sommelier Junior.

► **Concorsi di settore nazionali ed internazionali**

Gli studenti partecipano alle più prestigiose manifestazioni di settore dedicate ai nuovi talenti.

► **Studio pomeridiano**

Docenti dell'Istituto affiancano gli studenti che lo desiderano.

► **Imprenditorialità**

Hall Bar e Ristorante didattico: una vera impresa gestita completamente dagli studenti sotto la supervisione dei

docenti.

Front-Office: esercitazione pratica di accoglienza e assistenza dell'ospite in presenza di clientela reale sotto la guida dei docenti di riferimento.

► **Attività sportiva**

Vengono effettuate uscite per la pratica di discipline sportive quali nuoto, canoa, vela, arrampicata.

► **Tirocinio curriculare**

Percorso effettuato nel corso della classe terza e finalizzato al miglioramento delle competenze di base acquisite in ambito scolastico.

► **Tirocinio estivo curriculare**

Percorso effettuato nell'estate tra la classe quarta e la quinta e progettato per arricchire le competenze professionali, per acquisire competenze trasversali e orientarsi nelle scelte future.

► **Percorsi d'eccellenza**

Gli studenti più meritevoli delle classi seconde effettuano un tirocinio premio nel settore di specializzazione scelto per il triennio. Gli studenti più meritevoli delle classi terze e quarte effettuano percorsi di tirocinio in strutture d'eccellenza come prestigiosi alberghi e resort, ristoranti stellati in Italia e all'estero lavorando a stretto contatto con i più rinomati professionisti.

AZIONE EDUCATIVA DEL CARLO PORTA



L'Istituto pone una particolare attenzione alla crescita umana dello studente nella consapevolezza che la formazione di un professionista di alto livello presuppone, oltre ad una buona preparazione tecnica-professionale, una chiara consapevolezza di sé e la capacità di fare scelte responsabili nella società.

IPSEOA CARLO PORTA

Via Uruguay 26/2- Milano

Telefono 02-38.00.36.86 - **Fax** 02.30.84.47

E-mail: info@carloportamilano.edu.it

Come arrivare:

MM1 Fermata Uruguay

Bus 68/69

www.carloportamilano.edu.it