

IL NUOVO PERCORSO QUADRIENNALE DEL GIOLITTI

«PROFESSIONISTA DI CUCINA E PASTICCERIA NELLA
FILIERA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE»



QUADRIENNALE PROFESSIONISTA DI
CUCINA E PASTICCERIA
NELLA **FILIERA** AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

UNICO NEL SUO GENERE,
UNICO IN PROVINCIA!

Garantire maggiore competitività
nel mondo del lavoro e nei
percorsi universitari

Accompagnare e guidare gli
alunni verso scelte consapevoli in
relazione ai percorsi di studio
post-diploma o alle soluzioni
professionali più adatte



Allineare il nostro
percorso scolastico a
quello presente in
diverse realtà europee

Favorire occasioni per implementare
soluzioni didattiche ed organizzative
nuove, legate all'innovazione, all'utilizzo
delle nuove tecnologie e alla
personalizzazione dei percorsi didattici.

Sviluppare dei percorsi
“snelli e concentrati”,
puntando sull'apprendimento
permanente e sul lifelong
learning

**UNICO NEL SUO GENERE,
UNICO IN PROVINCIA!**

Le novità

- ▶ Più ore di laboratorio, anche attraverso le compresenze
- ▶ UdA annuali dedicate
- ▶ Attenzione particolare alla transizione ecologica, alla sostenibilità e alla biodiversità nella filiera agroalimentare
- ▶ Spazio STEM, con attività laboratoriali nelle discipline dell'area scientifica-tecnologica
- ▶ **TECNICHE DI PROMOZIONE TURISTICA**, la nuova disciplina caratterizzante il curriculum interamente in inglese con metodologia CLIL
- ▶ ... e tutto quello che caratterizza il Giolitti, ovvero PCTO, visite aziendali, eventi enogastronomici, competizioni nazionali e internazionali di settore...

Il percorso

- ▶ 32h settimanali per 36 settimane in presenza
- ▶ 4h settimanali per 36 settimane on line
- ▶ 16h di compresenza nei 4 anni
- ▶ Più di 30h di cucina e pasticceria nei 4 anni
- ▶ 240h di PCTO in strutture convenzionate, ma anche raggiunti attraverso corsi professionalizzanti organizzati in istituto, visite didattiche ed eventi enogastronomici
- ▶ 1 nuova disciplina, Tecniche di promozione turistica, al fine di formare una figura professionale che possa sviluppare strategie promozionali, anche attraverso il marketing digitale e la web communication, con particolare attenzione alla filiera agroalimentare e alla sostenibilità.

Per informazioni



rudy.mamino@gmail.com