

SCEGLI L'OLMO

-Se attraverso il Food & Beverage vuoi contribuire a diffondere la varietà del "Made in Italy"

-Se ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti culturali del territorio Italiano

-Se credi nell'importanza di presentarti nel mondo del lavoro in modo professionale

LA SCUOLA OFFRE

1. Mentoring dello Chef stellato **Davide Oldani**

2. Maestri all'Olmo
3. Campioni all'Olmo - Progetto "Food&Sport" con il patrocinio del CONI
4. Ristorante Didattico
5. Tirocini lavorativi nell'ambito dei PCTO (anche all'estero)
6. Visite Aziendali
7. Partecipazione a gare di settore
8. CLIL (lezioni curriculari in lingua straniera)
9. Corsi di preparazione per le certificazioni linguistiche in Inglese, Francese, Tedesco. Conseguimento del CERTILINGUA europeo
10. Anno formativo in istituzioni scolastiche estere
11. Settimane linguistiche intensive
12. Studio della terza lingua straniera (Russo) nel triennio di accoglienza turistica
13. Inclusione allievi con Bisogni Educativi Speciali
14. Accoglienza e tutoring per gli allievi
15. Orientamento universitario e al lavoro
16. Educazione alla salute
17. Sportello psicologico
18. Registro Elettronico e Piattaforma Google MEET
19. Aule cablate e dotate di proiettore

CONTATTI

SITO WEB: www.iisfrisi.edu.it (vedi Sezione "Iscrizione e Orientamento")

POSTA ELETTRONICA: coord.olmo@iisfrisi.it

TELEFONO. 02 32329753

IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO E' IN GRADO DI:

- Operare nella gestione dei servizi del Food & Beverage con competenza nella scelta delle materie prime, nella sostenibilità e nell'offerta dei servizi di accoglienza ed ospitalità alberghiera
- Programmare e realizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio
- Attivare sinergie tra i servizi di ospitalità ed accoglienza e quelli enogastronomici, anche con l'individuazione di nuove tendenze

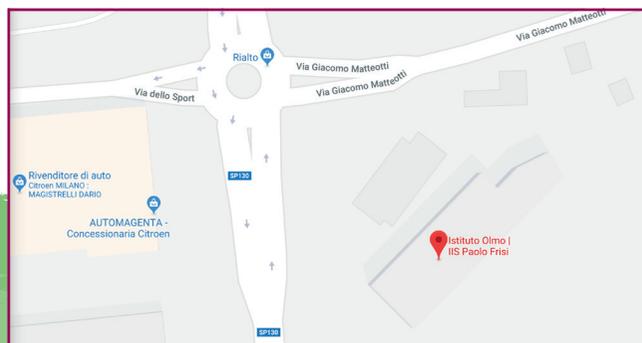
DOPO IL DIPLOMA

Potrai lavorare nell'attività dei servizi di ristorazione, nell'attività di ristorazione mobile, nella fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione, nelle industrie alimentari, nei bar e altri esercizi senza cucina, negli alberghi e strutture simili, nei servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento, in altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio e nell'attività delle guide e degli accompagnatori turistici.

Potrai continuare negli studi nei percorsi post diploma e presso tutte le facoltà universitarie

PER RAGGIUNGERCI:

Via Giacomo Matteotti, 7 - Cornaredo



MOVIBUS:

- Linea Z620 Magenta-Molino Dorino MM1
- Linea Z649 Busto Garolfo-Molino Dorino MM1
- Linea Z622 Cuggiono-Cornaredo
- Linea Z647 Cornaredo-Castano Primo

AUTOGUIDOVIE:

- Linea 431 Bareggio-Passirana ospedali
- Linea 433 Milano Bisceglie MM1-Passirana ospedali



Istituto Professionale Statale
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



"OLMO DI CORNAREDO"

Via Giacomo Matteotti 7 - Cornaredo

Scuola selezionata dal Ministero dell'Istruzione
in occasione dell'inaugurazione dell'anno
scolastico 2021/2022



- ENOGASTRONOMIA

- SALA/BAR

- ACCOGLIENZA TURISTICA

NEW PASTICCERIA (avvio dell'a.s. 22/23)

SEDE dell'IIS Paolo FRISI di Milano

ENOGASTRONOMIA

MATERIA	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2	/	/	/
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	4	4
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	4	4
LABORATORIO DI CUCINA	2*	2*	6 [±2***]	4 [±1***]	4 [±1***]
LABORATORIO DI SALA	2*	2*	/	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2 [±2**]	2** [±2**]	/	/	/
TEORIA DI LAB. DI ENOGASTRONOMIA	2***	2***	/	/	/
TOTALE:	34	34	32	32	32

LEGENDA:

(*) CLASSE DIVISA IN SQUADRE CON ACCESSO SETTIMANALE ALTERNATO IN LABORATORIO DI CUCINA E DI SALA/BAR
 (***) COMPRESENZA CON INGLESE E SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE
 [***] SPERIMENTAZIONE EX DPR 275/99
 [****] COMPRESENZA CON SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

SALA E VENDITA

MATERIA	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2	/	/	/
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	4	4
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	4	4
LABORATORIO DI CUCINA	2*	2*	/	2	2
LABORATORIO DI SALA	2*	2*	6 [±2***]	4 [±1***]	4 [±1***]
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2 [±2**]	2** [±2**]	/	/	/
TEORIA DI LAB. DI ENOGASTRONOMIA	2***	2***	/	/	/
TOTALE:	34	34	32	32	32

LEGENDA:

(*) CLASSE DIVISA IN SQUADRE CON ACCESSO SETTIMANALE ALTERNATO IN LABORATORIO DI CUCINA E DI SALA/BAR
 (***) COMPRESENZA CON INGLESE E SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE
 [***] SPERIMENTAZIONE EX DPR 275/99
 [****] COMPRESENZA CON SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

ACCOGLIENZA TURISTICA

MATERIA	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2	/	/	/
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	/	/	/
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	4	4
LABORATORIO DI CUCINA	2*	2*	/	/	/
LABORATORIO DI SALA	2*	2*	/	/	/
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2 [±2**]	2** [±2**]	6	5 [±2***]	5 [±2***]
TEORIA DI LAB. DI ENOGASTRONOMIA	2***	2***	/	/	/
ARTE E TERRITORIO	/	/	2	3	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	/	/	2	2	2
TOTALE:	34	34	32	32	32

LEGENDA:

(*) CLASSE DIVISA IN SQUADRE CON ACCESSO SETTIMANALE ALTERNATO IN LABORATORIO DI CUCINA E DI SALA/BAR
 (***) COMPRESENZA CON INGLESE E SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE
 [***] SPERIMENTAZIONE EX DPR 275/99
 [****] COMPRESENZA CON SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE