

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



SCUOLA SUPERIORE



4+1

FORMAZIONE
PROFESSIONALE



ACCADEMIA
SYMPOSIUM

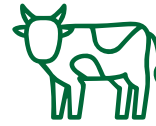
I NOSTRI INDIRIZZI

CORSO



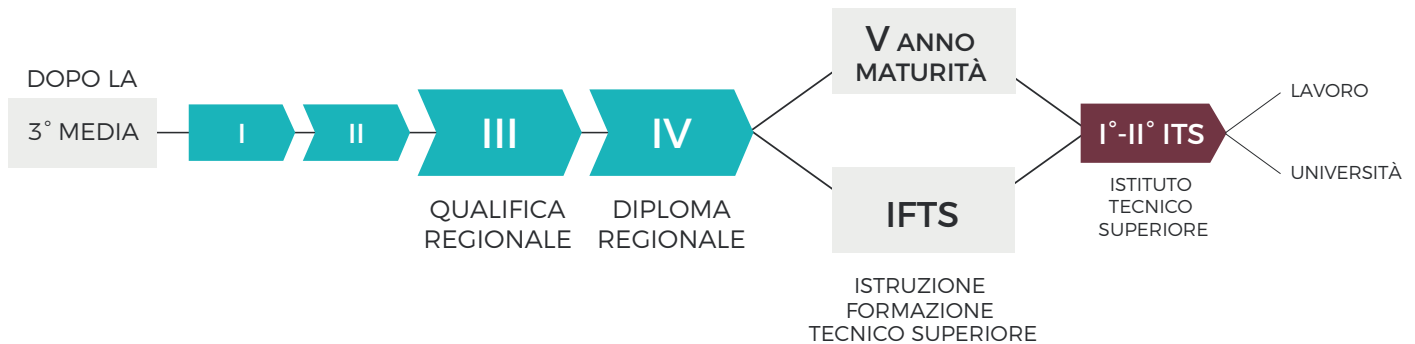
ENOGASTRONOMIA
E ACCOGLIENZA

CORSO



TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE

PERCORSO FORMATIVO



ORARI

Per le lezioni in aula: da lunedì a venerdì (09:00 - 14:00) con possibili rientri pomeridiani.
Per i periodi in azienda: secondo un calendario da pianificare insieme al tutor aziendale.

COSTI

I corsi di formazione professionale di Accademia Symposium sono finanziati con il sistema "Dote Scuola" di Regione Lombardia.

TRASPORTI

È attivabile il servizio di trasporto privato dalle stazioni di Concesio e Paderno Franciacorta, raggiungibili con tratte Trenord e Arriva.



Il corso è pensato per chi desidera acquisire competenze e abilità necessarie a **promuovere, gestire e progettare i servizi di accoglienza** turistica e agrituristica, ristorativa e alberghiera, valorizzando le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche della **Franciacorta**. Durante il percorso di formazione i ragazzi si misureranno in modo teorico e pratico con la **conoscenza dei prodotti del territorio, l'organizzazione e gestione di un evento, le strategie comunicative** e con tutto ciò che è necessario al fine di operare con clienti, visitatori e turisti, sia italiani che stranieri.

ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA

QUADRO ORARIO

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
AREA DI BASE					
Lettere	5	5	5	5	5
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	4	4	4
Educazione Fisica	2	2	2	2	2
Symposium IRC	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	15	15	15	15	15
AREA PROFESSIONALE					
Laboratorio Professionale	5	5	5	4	5
Gastronomia agrituristica, comunicazione, organizzazione eventi, ospitalità e accoglienza, sala e bar					
Arte e territorio	2	2	2	2	2
Geografia turistica	2	2	1	-	-
Economia e legislazione d'impresa	3	3	4	4	4
Seconda lingua straniera	2	2	2	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	-	1	1
TOTALE ORE	14	14	14	12	15
Tirocinio formativo	-	400 h	420 h	420 h	-



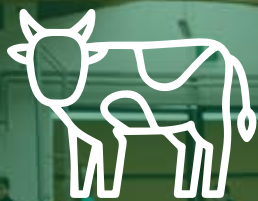
TIROCINIO
IN AZIENDA



DAL 2° ANNO
ESPERIENZA ALL'ESTERO



CERTIFICAZIONI
TECNICO-PROFESSIONALI



Il corso è pensato per chi vuole formarsi e specializzarsi negli ambiti della **produzione e trasformazione zootecnica, vitivinicola, più in generale agricola e alimentare**, approfondendo tutte le fasi del processo, dalle materie prime passando per la produzione fino ad arrivare al prodotto al cliente, fornendo così uno sguardo completo sull'intera filiera di riferimento. La **diversificazione e ricchezza della proposta** nel campo della produzione e trasformazione agrozootecnica e alimentare permette di fornire ai ragazzi uno **sguardo completo** sui diversi possibili **sbocchi professionali** e sulle **numerose opportunità lavorative** offerte dal territorio.

TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

QUADRO ORARIO

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
AREA DI BASE					
Lettere	5	5	5	5	5
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	4	4	4
Educazione Fisica	2	2	2	2	2
Symposium IRC	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	15	15	15	15	15
AREA PROFESSIONALE					
Laboratorio Professionale	5	5	5	4	-
Viticultura, macelleria, casaro, panetteria, zootecnia					
Chimica e scienze applicate	3	3	3	3	-
Agronomia /Tecniche di produzione	3	3	3	3	8
Agricoltura sostenibile e biologica	-	-	-	-	3
Economia e legislazione d'impresa	3	3	3	4	4
TOTALE ORE	14	14	14	14	15
Tirocinio formativo	-	400 h	420 h	420 h	-



AZIENDA AGRICOLA SOCIALE
SYMPOSIUM

TIROCINIO SU TUTTO
IL TERRITORIO NAZIONALE

LABORATORI DIDATTICI
ESTERNI

MATURITÀ E SBOCCHI PROFESSIONALI



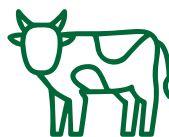
ENOGASTRONOMIA
E ACCOGLIENZA

MATURITÀ IN

ACCOGLIENZA
TURISTICA

AL LAVORO COME

- ➔ Accompagnatore enoturistico
- ➔ Responsabile di sala
- ➔ Accoglienza nelle strutture ricettive (alberghi, B&B, agriturismi)
- ➔ Cuoco di cucina territoriale
- ➔ Organizzazione eventi



TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE

MATURITÀ IN

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
E LO SVILUPPO RURALE

AL LAVORO COME

- ➔ Tecnico dei processi di cantina
- ➔ Operatore casaro
- ➔ Florovivaista
- ➔ Lavorazione carni
- ➔ Gestione di allevamenti



SCUOLA SUPERIORE 4+1 - FORMAZIONE PROFESSIONALE

SEDE

Accademia Symposium
Via L. Pavoni, 15
Rodengo-Saiano (BS)

CONTATTI

WhatsApp: 392 1717491

Tel: 030 2384917

Mail: segreteria@accademiasymposium.it

VISITA IL NOSTRO SITO

WWW.ACCADEMIASYMPOSIUM.IT



ACCADEMIA
SYMPOSIUM