



ACCADEMIA
SYMPOSIUM



ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA

Il corso è pensato per chi desidera acquisire competenze e abilità necessarie a promuovere, gestire e progettare i servizi di accoglienza turistica e alberghiera e competenze tecniche di cucina e gastronomia territoriale.



È IL CORSO GIUSTO
PER TE SE:

- ➔ Hai una passione per la ristorazione
- ➔ Ti piace stare tra le persone
- ➔ Ti incuriosisce il mondo dell'ospitalità
- ➔ Sei interessato a conoscere il territorio in cui vivi
- ➔ Vuoi scoprire come si organizza e gestisce un evento

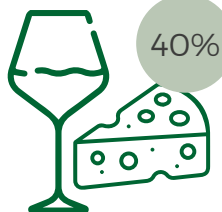
QUADRO ORARIO

AREA DI BASE

	I	II	III	IV	V
Italiano	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3	3
Ed. Fisica	2	2	2	2	2
Symposium Irc	1	1	1	1	1
Informatica	1	1	1	-	-
TOTALE ORE	15	15	15	14	14

AREA PROFESSIONALE

LABORATORIO ENOGASTRONOMICO	4	4	4	-	-
LABORATORIO PROFESSIONALE	2	3	-	-	-
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	-	-	1	3	3
ALTRE MATERIE DI INDIRIZZO (Spagnolo, Organizzazione Eventi, Geografia Turistica, Arte e Territorio, Tecniche di Comunicazione, Scienze dell'alimentazione, Economia di Settore).	8	7	9	12	14
TOTALE ORE	14	14	14	15	17
TIROCINIO FORMATIVO		420h	420h	420h	150h



40%

LAB. ENOGASTRONOMICO
CUCINA TERRITORIALE



20%

SALA E
VENDITA



20%

ORGANIZZAZIONE
EVENTI



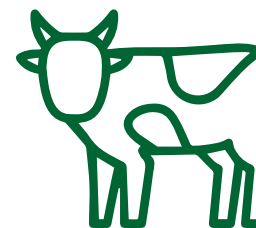
10%

ACCOGLIENZA



10%

GEOGRAFIA
DEL TERRITORIO



TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Il corso è pensato per chi desidera acquisire competenze e abilità nel settore della trasformazione alimentare, dell'allevamento e dell'orticoltura, con particolare attenzione alle opportunità del territorio.



È IL CORSO GIUSTO
PER TE SE:

- ➔ Hai una passione per l'ambiente
- ➔ Ti piace stare a contatto con gli animali
- ➔ Ti incuriosisce il mondo dell'agricoltura
- ➔ Sei interessato a conoscere la flora e la fauna del tuo territorio
- ➔ Vuoi scoprire come si trasformano le materie prime

QUADRO ORARIO

AREA DI BASE

	I	II	III	IV	V
Italiano	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3	3
Ed. Fisica	2	2	2	2	2
Symposium Irc	1	1	1	1	1
Informatica	1	1	1	-	-
TOTALE ORE	15	15	15	14	14

AREA PROFESSIONALE

LABORATORIO PROFESSIONALE	5	5	-	-	-
ALTRE MATERIE DI INDIRIZZO (Agronomia, Zootecnia, Chimica e Biologia, Tecniche di Produzione, Agricoltura Biologica, Scienze dell'alimentazione, Economia di settore).	9	9	14	15	17
TOTALE ORE	14	14	14	15	17
TIROCINIO FORMATIVO		420h	420h	420h	150h



50%

AZIENDA AGRICOLA
SYMPOSIUM



10%

BOTANICA



10%

GASTRONOMIA



10%

CASEIFICAZIONE



10%

MACELLERIA



10%

PANIFICAZIONE

MATURITÀ E SBOCCHI PROFESSIONALI



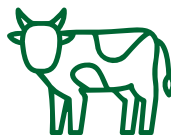
ENOGASTRONOMIA
E ACCOGLIENZA

MATURITÀ IN

- ➔ Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

AL LAVORO COME

- ➔ Accompagnatore Enoturistico
- ➔ Commis di sala
- ➔ Reception - Accoglienza nelle strutture ricettive (alberghi, bed and breakfast, agriturismi)
- ➔ Gestore di locali e organizzatore di eventi
- ➔ Addetti all'accoglienza e all'informazione nelle imprese e negli enti pubblici
- ➔ Addetti agli sportelli delle agenzie di viaggio



TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE

MATURITÀ IN

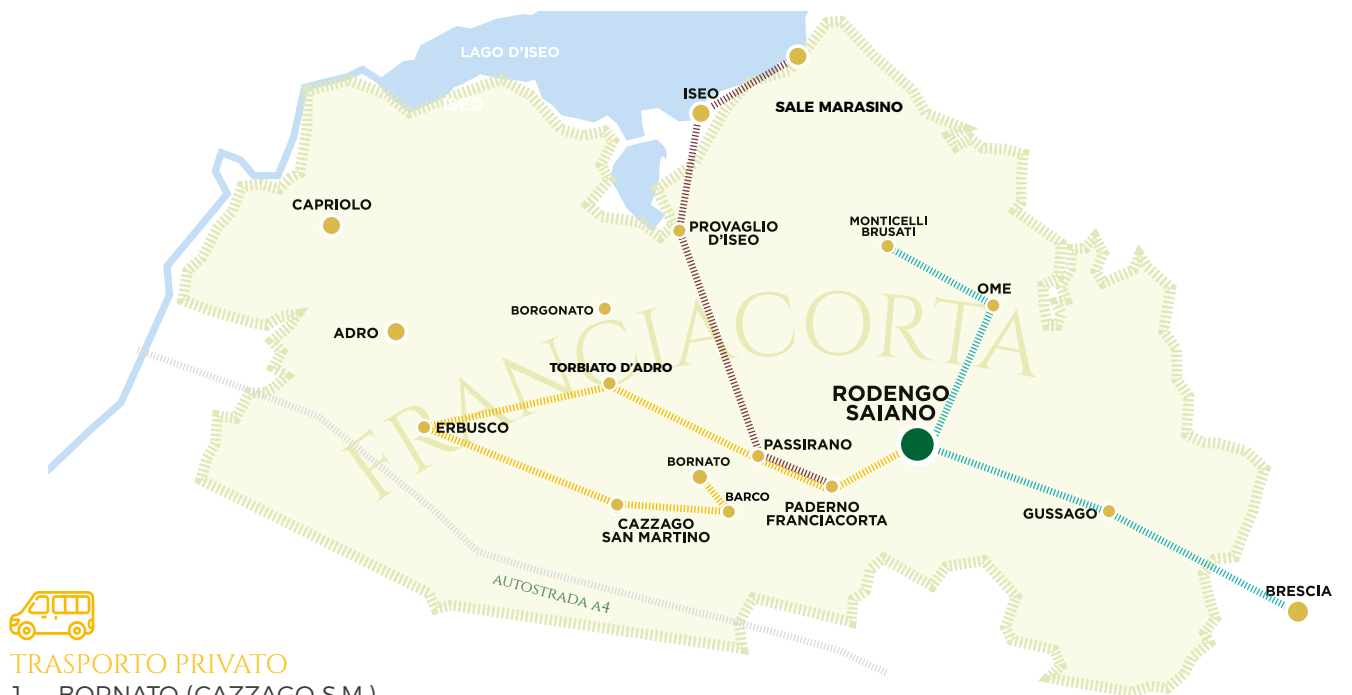
- ➔ Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

AL LAVORO COME

- ➔ Responsabile analisi e controllo qualità uve
- ➔ Tecnico dei processi di cantina (cantiniere)
- ➔ Casaro
- ➔ Lavorazione carni
- ➔ Tecnico dei prodotti da forno



COME RAGGIUNGERE L'ACCADEMIA



TRASPORTO PRIVATO

1. BORNATO (CAZZAGO S.M.)
2. BARCO (CAZZAGO S.M.)
3. CAZZAGO SAN MARTINO
4. ERBUSCO (ROTONDA "PORTEFRANCHE")
5. TORBIATO D'ADRO (SORELLE RAMONDA)
6. MONTEROTONDO (PASSIRANO)
7. PASSIRANO
8. STAZIONE TRENO PADERNO

Autonoleggio "Castello" Di F.lli Ghirardi - Passirano (Bs)



TRENO
LINEA EDOLO-BRESCIA
TRENORD



BUS
LS029
ARRIVA

INFO

COSTI I corsi di formazione Professionale dell'Accademia sono finanziati con il sistema "Dote Scuola" di Regione Lombardia.

ORARI Per le lezioni in aula: da lunedì a venerdì con possibili rientri pomeridiani.
Per i periodi in azienda: secondo un calendario da pianificare insieme al tutor aziendale.



ACCADEMIA
SYMPOSIUM

SEDE

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

CONTATTI

Tel. 030 2384917
segreteria@accademiasymposium.it

WWW.ACCADEMIASYMPOSIUM.IT

ENTE GESTORE

Fondazione ● ● ● ● ●
Maddalena di Canossa

