

OPPORTUNITÀ DI LAVORO E DI STUDIO

Al termine del Corso di Istruzione per Adulti (Corso IDA) gli allievi, che hanno scelto le articolazioni di "Enogastronomia" e di "Servizi di Sala Vendita", possiedono le capacità e le conoscenze necessarie per operare in alberghi, ristoranti, bar, centri di ristorazione collettiva, aziende di catering e banqueting. Le prospettive di carriera vertono su figure professionali quali: Food & Beverage Manager, Capo Servizio (Chef, Maître), Sommelier, Executive Chef, Direttore di Centri di Ristorazione Collettiva, Consulente, Gestore di mense e aziende alimentari.

Coloro che operano già nella ristorazione, quindi, possono perfezionare le loro competenze professionali e ambire ad un miglioramento della loro posizione lavorativa.

Oltre al Diploma di Stato, il nostro Istituto Scolastico offre la possibilità di sostenere l'Esame di Qualifica al termine del terzo anno.

I Corsi per Adulti permettono l'accesso ad ogni facoltà Universitaria.

DIPLOMA IN 3 ANNI

Coloro che possono avvalersi di esperienze lavorative pregresse o hanno frequentato altre scuole, corsi di formazione, facoltà universitarie, indipendentemente dall'esito del percorso svolto, possono usufruire dei crediti scolastici sia per le competenze acquisite sia per le materie già studiate, abbreviando la durata del Corso Serale e conseguendo il Diploma di Stato in soli 3 anni



IL CORSO PER ADULTI

L'Istituto Marco Polo nasce a Genova nel 1956.

Da molti anni sono attivi sia il **Corso Serale** sia il **Corso Pomeridiano**, che offrono agli adulti la possibilità di nuove prospettive nel modo del lavoro, oltre che coltivare la passione per la Cucina e la Sala/Bar.

Dal 2015 l'Istituto Marco Polo opera come Unità Didattica per I Corsi di Secondo Livello del Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti Levante Tigullio di Genova (CPIA), nell'ambito della rete territoriale prevista dal nuovo ordinamento I.D.A.

IPSEOA "MarcoPolo"

i l tuo futuro inizia con noi

Via Sciaccaluga, 9
16147 Genova

didattica@marcopologenova.net
www.marcopolo.edu.it

010 3776608



MARCO POLO

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

GENOVA

Ministero Istruzione Università Ricerca

Direzione Generale Istruzione Professionale



ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'IPSEOA Marco Polo fa parte della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.), della Rete Europea delle Scuole Tecniche, collabora con le principali Associazioni di Categoria del settore a livello nazionale e ha sottoscritto accordi di partenariato con Enti, Istituti Scientifici e Università.

COLLABORANO CON NOI OLTRE

600 AZIENDE

ITALIANE ED ESTERE

IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO

Il Regolamento d'Istituto è parte integrante del Progetto Educativo e consiste in una serie di norme che mirano a preparare l'Alunno alla professione, educandolo ad un "habitus" interiore e a stili di comportamento adeguati alla realtà lavorativa in cui si troverà ad operare.

Corso d'Istruzione degli Adulti di Secondo Livello ad indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia"
Articolazioni "Enogastronomia" e "Sala-vendita"
Ore settimanali

Disciplina	Classi				
	Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	I° anno	II° anno	III° anno	IV° anno	V° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	3	3
Storia	----	2	2	2	2
Geografia	2	----	----	----	----
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Lingua francese	----	2	2	2	2
Matematica	3	3	2	3	2
Diritto ed economia	2	1	----	----	----
Scienze integrate	3	----	----	----	----
Scienza degli alimenti Scienza e cultura dell'alimentazione	----	3	3	4	4
Lab. servizi enog. - Cucina	3*	3*	6**	5	5
Lab. servizi enog. - Sala e Vendita	3*	3*	6**	5	5
Dir. Tec. Amm. della struttura ricettiva	----	----	2	2	2
Religione cattolica / Attività alternativa	1	----	1	----	1

*Sdoppiamento della classe in due squadre di laboratorio.

** Di cui un'ora in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.