

**IPSEOA CARLO PORTA  
MILANO**

**ISTITUTO PROFESSIONALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



**IL PERCORSO  
D'ECCELLENZA NEL  
SETTORE ALBERGHIERO**



*nuovi percorsi*

# PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA



## OSPITALITÀ E GESTIONE ALBERGHIERA

Il corso offre una preparazione per operare in tutti i settori dell'accoglienza alberghiera, con particolare attenzione a:

- ▶ attività di front office e back office,
- ▶ gestione delle prenotazioni e dell'organizzazione di eventi,
- ▶ servizi di sala e reception.

Gli studenti acquisiscono competenze nella gestione amministrativa e nel rapporto con la clientela, garantendo un servizio professionale e di qualità.

## INTERNATIONAL HOSPITALITY

**NEW**

Il corso offre una preparazione completa nell'ambito dell'ospitalità internazionale, con un forte accento sulle lingue straniere e sulla comunicazione interculturale. Gli studenti acquisiscono competenze nell'organizzazione e nella gestione delle prenotazioni di viaggio, nella gestione alberghiera e di eventi con particolare attenzione ai Paesi di lingua spagnola e all'area orientale, in particolare la Cina.

### Materie

|                                   |
|-----------------------------------|
| Italiano-Storia                   |
| Inglese, Francese/Tedesco         |
| Matematica                        |
| Accoglienza Turistica             |
| Scienza e cultura degli alimenti  |
| Diritto e tecniche amministrative |
| Tecniche di comunicazione         |
| Inglese tecnico                   |
| Arte e Territorio                 |
| Scienze motorie                   |
| Religione o attività alternative  |

### Materie

|                                             |
|---------------------------------------------|
| Italiano - Storia                           |
| Inglese, Francese/Tedesco                   |
| Potenziamento terza lingua Spagnolo/Cinese  |
| Matematica                                  |
| Accoglienza turistica                       |
| Scienza e cultura degli Alimenti            |
| Economia e gestione delle imprese ricettive |
| Social media marketing                      |
| Comunicazione e Relazioni Interculturali    |
| Inglese tecnico                             |
| Arte e territorio                           |
| Scienze motorie                             |
| Religione o attività alternative            |

# PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Il corso offre una preparazione per operare nel settore della ristorazione e gestire i servizi enogastronomici.

## Materie

Italiano-Storia

Inglese, Francese/Tedesco

Matematica

Scienza degli alimenti

Diritto e tecniche amministrative

Inglese tecnico

Laboratorio di Cucina e di Sala

Scienze motorie

Religione o attività alternative



# PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-PASTICCERIA

Il corso offre una preparazione per operare nel settore della pasticceria artigianale e industriale.

## Materie

Italiano-Storia

Inglese, Francese/Tedesco

Matematica

Scienza degli alimenti

Diritto e tecniche amministrative

Inglese tecnico

Laboratorio di Pasticceria

Gestione dei processi produttivi

Analisi chimica dei prodotti alimentari

Scienze motorie

Religione o attività alternative



## PROGRAMMI ERASMUS +

Gli studenti, nell'ambito della mobilità internazionale, hanno l'opportunità di partecipare a percorsi di formazione scuola-lavoro e a scambi culturali e professionali volti a valorizzare le competenze linguistiche, le skills imprenditoriali e la cittadinanza europea. L'Istituto attiva due programmi Erasmus+:

**Erasmus+ VET**, che prevede stage formativi presso prestigiose aziende francesi, spagnole e irlandesi,

ed **Erasmus+ Indire**, che promuove scambi con istituti partner come la Savarin Schule di Berlino e altre scuole di eccellenza in Francia e in Spagna. Tali esperienze consentono di approfondire le lingue inglese, francese, tedesca e spagnola, sviluppando al tempo stesso autonomia, consapevolezza interculturale e competenze professionali spendibili nel mercato del lavoro europeo.



# PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA



## SALA BAR-RISTORAZIONE

Il corso offre una preparazione per operare nel settore della ristorazione, della caffetteria come barista, degli aperitivi come barman e nella gestione di eventi.

| Materie                           |
|-----------------------------------|
| Italiano-Storia                   |
| Inglese, Francese/Tedesco         |
| Matematica                        |
| Scienza degli alimenti            |
| Diritto e tecniche amministrative |
| Inglese tecnico                   |
| Laboratorio di Sala e di Cucina   |
| Scienze motorie                   |
| Religione o attività alternative  |

## SALA BAR-BANQUETING ED EVENTI

**NEW** Il corso prepara professionisti in grado di progettare, organizzare e gestire eventi in tutte le loro dimensioni – dalla pianificazione budget alla cura del menu, della sala e dell'accoglienza – con particolare attenzione ai servizi di catering e banqueting.

| Materie                                                 |
|---------------------------------------------------------|
| Italiano - Storia                                       |
| Inglese, Francese/Tedesco                               |
| Matematica                                              |
| Scienza e cultura degli Alimenti                        |
| Economia e gestione delle imprese ricettive             |
| Marketing e comunicazione eventi                        |
| Laboratorio sala                                        |
| Laboratorio accoglienza turistica-organizzazione eventi |
| Inglese tecnico                                         |
| Scienze motorie                                         |
| Religione o attività alternative                        |
| Potenziamento sala-preparazione e gestione eventi       |

# PERCORSO DIDATTICO



È articolato in 5 anni, un biennio comune e un triennio di specializzazione.

## **Materie del Biennio**

Italiano-Storia-Geografia  
Inglese, Francese/Tedesco  
Matematica  
Scienza degli alimenti  
Scienze integrate  
TIC  
Diritto ed economia  
Laboratorio di Accoglienza Turistica  
Laboratorio di Cucina  
Laboratorio di Sala  
Scienze motorie  
Religione o attività alternative  
Potenziamento lingue/sala

## **Il diplomato può**

- ▶ Inserirsi nel mondo del lavoro
- ▶ Accedere a corsi ITS organizzati dall'istituto
- ▶ Accedere a tutte le Facoltà universitarie

*L'Istituto premia gli studenti più meritevoli con borse di studio per proseguire gli studi in università o frequentare corsi professionalizzanti.*

## **L'Istituto dispone di**

Hall Bar per le esercitazioni  
Laboratori di cucina e di sala-bar con attrezzature all'avanguardia  
Laboratorio di Pasticceria  
Laboratorio di Sommellerie  
Laboratorio di Front Office  
Laboratori informatici  
Laboratorio polifunzionale  
Due palestre  
Aula convegni  
Videoproiettore e Wi-Fi per la didattica in tutte le aule

---

**Lezioni dal Lunedì al Venerdì**  
**Inizio delle lezioni ore 8.00**

---

# PERCORSI FORMATIVI

## ► **Lingue straniere**

### **Inglese – Francese – Tedesco Spagnolo – Cinese**

Corsi tenuti da docenti madrelingua con la possibilità di sostenere l'esame per il conseguimento della certificazione fino al livello C2.

Per rafforzare inoltre le competenze linguistiche l'Istituto organizza Stage linguistici all'estero e favorisce la mobilità studentesca internazionale.

## ► **ICDL**

Tutti gli studenti al termine del quinquennio conseguono la certificazione ICDL FULL.

## ► **Sommellerie**

Corsi di degustazione finalizzati al conseguimento della certificazione di Sommelier Junior.

## ► **Concorsi di settore nazionali ed internazionali**

Gli studenti partecipano alle più prestigiose manifestazioni di settore dedicate ai nuovi talenti.

## ► **Studio pomeridiano**

Docenti dell'Istituto affiancano gli studenti che lo desiderano.

## ► **Imprenditorialità**

Hall Bar e Ristorante didattico: una vera impresa gestita completamente dagli

studenti sotto la supervisione dei docenti. Front-Office: esercitazione pratica di accoglienza e assistenza dell'ospite in presenza di clientela reale sotto la guida dei docenti di riferimento.

## ► **Attività sportiva**

Vengono effettuate uscite per la pratica di discipline sportive quali nuoto, canoa, vela, arrampicata, sci.

## ► **Tirocinio curriculare**

Percorso effettuato nel corso della classe terza e finalizzato al miglioramento delle competenze di base acquisite in ambito scolastico.

## ► **Tirocinio estivo curriculare**

Percorso effettuato nell'estate tra la classe quarta e la quinta e progettato per arricchire le competenze professionali, per acquisire competenze trasversali e orientarsi nelle scelte future.

## ► **Percorsi d'eccellenza**

Gli studenti più meritevoli delle classi seconde effettuano un tirocinio premio nel settore di specializzazione scelto per il triennio. Gli studenti più meritevoli delle classi terze e quarte effettuano percorsi di tirocinio in strutture d'eccellenza come prestigiosi alberghi e resort, ristoranti stellati in Italia e all'estero lavorando a stretto contatto con i più rinomati professionisti.

# AZIONE EDUCATIVA DEL CARLO PORTA

L'Istituto pone una particolare attenzione alla crescita umana dello studente nella consapevolezza che la formazione di un professionista di alto livello presuppone, oltre ad una buona preparazione tecnica-professionale, una chiara consapevolezza di sé e la capacità di fare scelte responsabili nella società.

INDIRIZZI ATTIVI

## ACCOGLIENZA TURISTICA

OSPITALITÀ E GESTIONE  
ALBERGHIERA

INTERNATIONAL HOSPITALITY

## ENOGASTRONOMIA CUCINA

## ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA

## ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

SALA BAR-RISTORAZIONE

SALA BAR-BANQUETING ED EVENTI

## IPSEOA CARLO PORTA

Via Uruguay 26/2- Milano

**Telefono** 02-38.00.36.86

**E-mail:** MIRH02000@istruzione.it

### Come arrivare:

**MM1** Fermata Uruguay

**Bus** 68/69

Per prenotazioni agli Open Day:

**futuristudenti@carloportamilano.edu.it**

**[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)**