

OPPORTUNITÀ DI LAVORO E DI STUDIO

Al termine del Corso Serale per Adulti, 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 dà la possibilità di sostenere un esame di qualifica alla fine del terzo anno scolastico.

I corsi per adulti permettono l'accesso ad ogni facoltà Universitaria.

DIPLOMA IN 3 ANNI

Coloro che hanno esperienze lavorative 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 SERALE

L'Istituto Marco Polo nasce a Genova nel 1956.

Da molti anni è in funzione il Corso Serale, che offre agli adulti la possibilità di nuove prospettive nel modo del lavoro.

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 (CP/A), nell'ambito della rete territoriale prevista dal nuovo ordinamento l.d.A.

2018

Nasce il

CORSO POMERIDIANO

a partire dalla classe prima

IPSEOA “Marco Polo”

il tuo futuro inizia con noi

Via Sciacaluga, 9
16147 Genova

didattica@marcopolo.gov.it
www.marcopolo.gov.it

010 396608
010 397204 Fax



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 ciò che ci differenzia dagli altri Istituti Scolastici. Fa parte 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.

Il Regolamento è consultabile presso il sito internet dell'Istituto.

CORSO POMERIDIANO-SERALE PER ADULTI AD INDIRIZZO

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

PRIMO BIENNIO		(23 ORE SETTIMANALI)*			
Area comune	Ore settimanali		Area di indirizzo	Ore settimanali	
	1°	2°		1°	2°
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	Fisica (primo anno)	2	-----
Storia, Cittadinanza e Costituzione	1	1			
Lingua Inglese	2	2	Lingua Francese (secondo anno)	-----	2
Matematica	3	2	Scienza degli Alimenti (secondo anno)	-----	3
Diritto ed Economia	2	-----	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina	4	4
Scienze della Terra e Biologia	1	2	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Sala Vendita	4	4
Religione Cattolica o Attività Alternative (primo anno)	1	-----			

TERZO - QUARTO - QUINTO ANNO ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" (23 ORE SETTIMANALI)*

Area comune	Ore settimanali			Area di indirizzo	Ore settimanali		
	3°	4°	5°		3°	4°	5°
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3	Scienza e cultura dell'Alimentazione	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	Lingua Francese	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	2	3	3
Matematica	2	2	2	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina	7	4	4
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	----	1	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Sala Vendita	-----	2	2

TERZO - QUARTO - QUINTO ANNO ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA" (23 ORE SETTIMANALI)*

Area comune	Ore settimanali			Area di indirizzo	Ore settimanali		
	3°	4°	5°		3°	4°	5°
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3	Scienza e cultura dell'Alimentazione	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione (terzo e quarto anno)	1	1	2	Lingua Francese	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	2	3	3
Matematica	2	2	2	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina	-----	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	-----	1	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Sala Vendita	7	4	4

*Nei Corsi per Adulti l'orario settimanale è personalizzato in base ai crediti scolastici di ciascuno studente. Coloro che vantano tali crediti dovranno frequentare per un numero di ore inferiore.