

FORMAZIONE E NUOVE COMPETENZE

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera offre:

- **Diploma di Stato di Istruzione Secondaria Superiore** in SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA conseguibile con il **percorso quinquennale**
- Preparazione alla **Qualifica regionale** in:
 - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
 - OPERATORE AI SERVIZI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
- Nel **biennio comune** le materie di formazione sono le stesse per tutti i corsi dell'istruzione professionale e coincidono con quelle previste in altri tipi di scuola che **adottano i programmi ministeriali**; questo consente anche il facile passaggio in altri istituti.

ORARIO PRIMO BIENNIO:

18 ore area generale

14 ore area professionalizzante

per un totale di **32 ore settimanali**



ORARI TRIENNIO:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **SALA E VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

ORGANIZZAZIONE ORARIO SETTIMANALE

- lezioni distribuite su **5 giorni** (la scuola è **chiusa il sabato**);
- orario **8:00-14:00** dal lunedì al giovedì;
- **venerdì 8:00-13:05**.



ISTITUTO ALBERGHIERO SANTA MARTA
Strada delle Marche, 1 61122 Pesaro (PU)
Tel: 0721 37221 - Fax: 0721 31924
E-mail: PSRH02000X@istruzione.it



- ACCOGLIENZA TURISTICA
- CUCINA
- PASTICCERIA
- SALA E VENDITA
- SCUOLA SERALE

ISTITUTO ALBERGHIERO

SANTA MARTA PESARO

PROFESSIONISTI
DELL'OSPITALITÀ:
SI COMINCIA DA QUI



Scuola capofila
nelle Marche
del progetto
Rondine



PROSPETTIVE FUTURE: SCOPRI LE CARRIERE CHE TI ASPETTANO

Al termine del percorso quinquennale, ogni studente avrà la possibilità di proseguire gli studi scegliendo **Università** o **ITS** (Istituti Tecnici Superiori) o di inserirsi nel **mondo del lavoro** con competenze adeguate.

Responsabile eventi e congressi (MICE)

pianifica e gestisce
meeting, fiere e grandi
eventi aziendali



Guest Experience Manager

crea esperienze
personalizzate e si
occupa della
soddisfazione degli
ospiti



Receptionist

è il primo punto di
contatto dell'ospite:
accoglienza, informazioni
e prenotazioni

Social Media Manager turistico

promuove strutture e
servizi attraverso i social e
la comunicazione online

Host professionale

gestisce B&B e case
vacanza, garantendo un
soggiorno piacevole agli
ospiti

INDICE DI
OCCUPAZIONE **71%**

*percentuale degli occupati che hanno
lavorato almeno 6 mesi
entro i primi due anni dal diploma
Fonte: Eduscopio - Fondazione Agnelli

IPSSAR Santa Marta Pesaro
è la scuola alberghiera delle Marche
con l'indice di occupabilità più alto

Restaurant Manager

organizza il lavoro del
ristorante e garantisce
un servizio
impeccabile

Sommelier

guida alla scoperta
dei vini e consiglia
gli abbinamenti più
adatti



Addetto al servizio e al bar

accoglie i clienti e prepara
bevande con professionalità
e cortesia



Coffee Specialist

conosce miscele,
tecniche di estrazione e
prepara caffè di alta
qualità

Responsabile banqueting ed eventi

coordina eventi, cerimonie
e catering, curando ogni
dettaglio

Chef per la ristorazione collettiva

prepara menù bilanciati
e gestisce grandi volumi
per mense e servizi
comunitari

Addetto per l'industria alimentare

collabora alla
produzione e al
controllo degli alimenti
nelle aziende del
settore



Chef

guida la cucina con
creatività,
trasformando
ingredienti in piatti
d'eccellenza



Cake Designer

realizza torte artistiche
e personalizzate,
perfette per ogni
occasione