



Aperte le iscrizioni per diventare Cuoco, Cameriere di Sala/Bar, Pasticciere

ALLO IAL DI AVIANO QUALIFICHE PROFESSIONALI PER GIOVANI DAI 14 AI 18 ANNI

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale sono approvati e finanziati da



Cuoco, Cameriere di Sala/Bar, Pasticciere

Percorsi di **Qualifica triennale** con un quarto anno (facoltativo) per i **diplomi professionali** di Tecnico dei servizi di sala/bar, Tecnico della ristorazione e Tecnico della trasformazione agroalimentare.

Il 76% della formazione nell'area turismo/ristorazione in regione viene realizzata dallo **IAL FVG** che può contare su una rete di **640 aziende/imprese per stage e tirocini**.

La maggior parte degli studenti qualificati trova un'occupazione al termine del percorso di studi. Collegati a **www.lhofattoio.com**, contatta lo **IAL di Aviano** al numero **0434.652362**.

Ial-Aviano
Via Monte Cavallo, 20
t. 0434.652362
f. 0434.660275
ial.aviano@ial.fvg.it

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale sono approvati e finanziati da



L'UNICA SCUOLA - ALBERGO CHE TI INSERISCE ALLA GRANDE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

I percorsi di qualifica triennale si svolgono nel campus scuola del **Centro Turistico Alberghiero dello IAL di Aviano**, un vero e proprio "college" che permette agli studenti di scegliere percorsi diurni o l'esclusiva formula convittuale con permanenza presso il campus **dal lunedì al venerdì**.

Gli studenti sono seguiti a tempo pieno da docenti, professionisti ed educatori. Partecipano alle lezioni negli attrezzati laboratori, aule, spazi per il tempo libero e lo studio.

Il **doposcuola** è strutturato sia per approfondire e ripassare i contenuti didattici, sia per sviluppare progetti e attività finalizzate alla **crescita personale**, culturale, artistica, espressiva e sportiva.

Gli studenti si allenano a diventare protagonisti nel lavoro, partecipando attivamente alla gestione del ristorante interno, a partire dall'igiene propria e degli spazi in comune sviluppando autonomia per affrontare con serenità i periodi di **stage**.



CAMPO DI CALCIO E PALLAVOLO



PALESTRA



SALA RICREATIVA



PISCINA



GEKO BAR



SALA STUDIO

Cuoco, Cameriere di Sala/Bar, Pasticciere

Percorsi di Qualifica triennale con un quarto anno (facoltativo) per i diplomi professionali di Tecnico dei servizi di Sala/Bar, Tecnico della ristorazione e Tecnico della trasformazione agroalimentare.

LA GIORNATA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

* Menù e merende per gli studenti sono studiati con l'Azienda Sanitaria.

Percorso diurno:

- 09.00 / 13.00 **Pratica e teoria**
- 13.00 / 14.00 **Pranzo didattico ***
- 14.00 / 17.00 **Pratica e teoria**

In più per gli allievi in convitto:

- 07.30 / 08.30 **Sveglia, colazione**
- 17.00 / 19.00 **Doposcuola, attività sportive ed espressive**

- 19.00 / 20.00 **Cena didattica ***
- 20.00 / 22.00 **Svago e attività**
Rientro in camera e riposo



COTTURA DEGLI ALIMENTI



ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI



PRODUZIONE DI PASTICCERIA FRESCA



ALLESTIMENTO DELLA SALA



PREPARAZIONE DI SNACK



PREPARAZIONE DI BEVANDE E GELATI