

Scegli l'Olmo:

1. Se attraverso il Food & Beverage vuoi contribuire a diffondere la varietà del "Made in Italy"
2. Se ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti culturali del territorio Italiano
3. Se credi nell'importanza di presentarti nel mondo del lavoro in modo professionale

La scuola offre:

1. Mentoring dello Chef stellato Davide Oldani
2. Maestri all'Olmo
3. Campioni all'Olmo - Progetto "Food&Sport" con il patrocinio del CONI
4. Ristorante Didattico
5. Tecnologie Alimentari
6. Tirocini lavorativi nell'ambito dei PCTO (anche all'estero)
7. Visite Aziendali
8. Partecipazione a gare di settore
9. CLIL (lezioni curriculari in lingua straniera)
10. Corsi di preparazione per le certificazioni linguistiche in Inglese, Francese, Tedesco. Conseguimento del CERTILINGUA europeo
11. Anno formativo in istituzioni scolastiche estere
12. Settimane linguistiche intensive
13. Studio della terza lingua straniera Russo nel triennio di accoglienza turistica
14. Inclusione allievi con Bisogni Educativi Speciali
15. Accoglienza e tutoring per gli allievi
16. Orientamento universitario e al lavoro
17. Educazione alla salute
18. Sportello psicologico
19. Registro Elettronico e Piattaforma Google Workspace
20. Aule cablate, dotate di proiettore
21. Progetto "D'Opo l'Olmo"

Il diplomato può:

1. Operare nella gestione dei servizi del Food & Beverage con competenza nella scelta delle materie prime, nella sostenibilità e nell'offerta dei servizi di accoglienza ed ospitalità alberghiera
2. Programmare e realizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio
3. Attivare sinergie tra i servizi di ospitalità ed accoglienza e quelli enogastronomici, anche con l'individuazione di nuove tendenze

Dopo il diploma:

Potrai lavorare:

1. Nell'attività dei servizi di ristorazione
2. Nell'attività di ristorazione mobile nella fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione
3. Nelle Industrie alimentari, nei bar e altri esercizi senza cucina
4. Negli alberghi e strutture simili
5. Nei servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento
6. In altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio
7. Nell'attività delle guide e degli accompagnatori turistici.

Potrai continuare negli studi nei percorsi post diploma e presso tutte le facoltà universitarie.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
"PAOLO FRISI" dal 1857 a Milano
Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore



OLMO DI CORNAREDO

Istituto professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



I nostri indirizzi:

- Enogastronomia
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica
- Pasticceria



Contatti:

02 32329753

coord.olmo@iisfrisi.it

Via Giacomo Matteotti 7 - Cornaredo (MI)

Codice meccanografico: MIRH05801B

www.iisfrisi.edu.it

Open Day:

- 25 Novembre
- 16 Dicembre
- 12 Gennaio

Scansiona il
QR-CODE per i
dettagli.



ENOGASTRONOMIA					
MATERIA	1°A	2°A	3°A	4°A	5°A
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC/ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
INGLESE TECNICO	/	/	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
TIC/INFORMATICA	2*	2*	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4*	4*	4*
LABORATORIO DI CUCINA	2**	2**	6	4	4
LABORATORIO DI SALA	2**	2**	/	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2*	2*	/	/	/
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	4	4
TECNOLOGIE ALIMENTARI	2*	2*	/	/	/
TOTALE:	34	34	32	32	32

(*) lezioni in compresenza con l'insegnante tecnico pratico
(**) suddivisione della classe in squadre

SALA E VENDITA					
MATERIA	1°A	2°A	3°A	4°A	5°A
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC/ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
INGLESE TECNICO	/	/	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
TIC/INFORMATICA	2*	2*	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4*	4*	4*
LABORATORIO DI CUCINA	2**	2**	/	2	2
LABORATORIO DI SALA	2**	2**	6	4	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2	2	/	/	/
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	4	4
TECNOLOGIE ALIMENTARI	2*	2*	/	/	/
TOTALE:	34	34	32	32	32

(*) lezioni in compresenza con l'insegnante tecnico pratico
(**) suddivisione della classe in squadre

ACCOGLIENZA TURISTICA					
MATERIA	1°A	2°A	3°A	4°A	5°A
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC/ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
INGLESE TECNICO	/	/	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
TIC/INFORMATICA	2*	2*	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	/	/	/
LABORATORIO DI CUCINA	2**	2**	/	/	/
LABORATORIO DI SALA	2**	2**	/	/	/
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2	2	6	5	5
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	4	4
TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI	/	/	2	2*	2*
ARTE E TERRITORIO	/	/	2	3*	3*
TECNOLOGIE ALIMENTARI	2*	2*	/	/	/
TOTALE:	34	34	32	32	32

(*) lezioni in compresenza con l'insegnante tecnico pratico
(**) suddivisione della classe in squadre

PASTICCERIA					
MATERIA	1°A	2°A	3°A	4°A	5°A
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	/	/	/
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	/	/	/
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC/ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3
INGLESE TECNICO	/	/	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2	/	/	/
TIC/INFORMATICA	2*	2*	/	/	/
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4*	3*	3*
ANALISI CHIMICA	/	/	/	1	1
LABORATORIO DI CUCINA	2**	2**	/	/	/
LABORATORIO DI PASTICCERIA	/	/	6	5	5
LABORATORIO DI SALA	2**	2**	/	/	/
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	2*	2*	/	/	/
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	/	/	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	/	/	/	2	2
TECNOLOGIE ALIMENTARI	2*	2*	/	/	/
TOTALE:	34	34	32	32	32

(*) lezioni in compresenza con l'insegnante tecnico pratico
(**) suddivisione della classe in squadre