

Benvenuti

Nella nostra Scuola, un'Istituzione che forma
i professionisti dell'ospitalità di domani.
Qui, la passione per la cucina, il servizio e
l'accoglienza si trasforma in competenze
professionali di altissimo livello, pronte ad
essere impiegate nei migliori hotel, ristoranti
e strutture ricettive in Italia e all'Estero

Perché scegliere noi

Programmi di studio all'avanguardia, che
combinano teoria e pratica in 1.150 mq di
laboratori diversificati.

Docenti esperti e professionisti nei settori
alberghieri che trasmettono conoscenze e
abilità di eccellenza.

Esperienze presso strutture di prestigio in
tutta Italia già dal 3° anno



**Trasforma il tuo
futuro in una
carriera.
Scegli la nostra
scuola**

Contattaci



091 6701243 091 489586



settore.orientamento@alberghierocascino.edu.it



www.alberghierocascino.edu.it



Sede Centrale Via G. Fattori 60, 90146 Palermo
Sede Succursale Via L. Deodato 1, 90128 Palermo



**Istituto Professionale per i Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con corso serale**



I nostri laboratori

- 3 laboratori di Ristorazione
- 3 laboratori Acc. Turistica
- 4 laboratori di Cucina
- 1 laboratorio di Pasticceria

Fin dal primo anno esercitazioni pratiche di: –Accoglienza Turistica –Cucina –Pizzeria/Arte Bianca –Pasticceria/Gelateria –Sala/Bar



Siamo convenzionati con "job training" per le attività di PCTO dei nostri alunni, in strutture Regionali e extraregionali di altissimo livello



Percorso di 5 anni di Istruzione professionale per il conseguimento del Diploma di:



Enogastronomia

Sala/bar e Vendita

Accoglienza Turistica



Opportunità di partecipare a competizioni ed eventi sia Regionali che Nazionali: Premio Cascino, Expocook, Eccellenze crescono, job training, progetto bowling, attività laboratoriali inclusive.

Corsi professionali e di aggiornamento con rilascio di certificazioni.

Laboratori di potenziamento in materia quali Matematica, italiano, Lingue straniere e informatica

