

# Istituto d'istruzione superiore "A. MOTTI"

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO: ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON I PERCORSI: ACCOGLIENZA TURISTICA, CUCINA, PRODOTTI DOLCIARI E SALA-BAR

**IST. TECNICO: PRESSO LA SEDE DI VIALE TRENTO TRIESTE**

**IST. PROFESSIONALE: PRESSO LA SEDE DI VIA GASTINELLI**

**Tel 0522 383162 - 0522 284480 - 0522 383201 - Fax 0522 383205**

**Email: [motti@istitutomotti.it](mailto:motti@istitutomotti.it) - [www.motti.gov.it](http://www.motti.gov.it)**

**CODICE MECCANOGRAFICO PROFESSIONALE: RERH008011**

**CODICE MECCANOGRAFICO TECNICO: RETN008011**



## 10 MOTIVI PIÙ UNO PER ISCRIVERSI AL PERCORSO SERALE DI ISTRUZIONE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO "ANGELO MOTTI" ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

- 1) Perché gli amici trovati in età adulta è statisticamente provato restino amici per tutta la vita.
- 2) Perché al ristorante saprete ordinare, spiegare e accompagnare nella degustazione, il vino corretto da abbinare ai piatti e se è una cena romantica sarete a metà dell'opera.
- 3) Perché per il pranzo di Natale ruberete lo scettro di Chef alla mamma o, nel migliore dei casi, alla suocera e questo non ha prezzo.
- 4) Perché saprete destreggiarvi tra i programmi televisivi di cucina meglio di un critico gastronomico e tutti vi vorranno come gradito ospite durante la finale di Masterchef-Italia-USA-Australia e chi più ne ha più ne metta, il che aumenterà il vostro prestigio sociale.
- 5) Perché imparerete molte lingue: inglese e francese, come da programmi ministeriali, più tutti gli idiomi presenti nella vostra classe.
- 6) Perché è ecologico e sostenibile: non si butta via niente. Tutte le vostre esperienze lavorative, tutte le vostre passioni e i vostri interessi costituiranno la base dalla quale partiremo per costruire il vostro percorso di studi che sarà il più possibile sviluppato secondo le vostre esigenze e il vostro successo formativo.
- 7) Perché se avete figli sarà un ottimo esempio quello che darete, soprattutto nelle sere d'inverno in cui tutto ciò che vorreste sarebbe il divano e invece verrete a scuola ad imparare o re-imparare un mucchio di cose.
- 8) Perché sarete portatori sani del "fascino della divisa" e vi sentirete parte di un percorso che cresce insieme a voi e, se venisse interrotto, ripartirebbe esattamente da dove lo avete lasciato.
- 9) Perché i Professori dei serali non danno le note e nemmeno i rapporti e troverete sempre qualcuno di loro pronto a supportarvi nei momenti di cedimento.
- 10) Perché parteciperete a servizi di cucina e di sala presso le strutture del territorio, ascolterete esperti, realizzerete progetti da soli e in gruppo, parteciperete ad uscite e, per chi non lavora o non ha mai lavorato nel settore, è prevista l'alternanza scuola/lavoro.

### E poi?

E poi perché si consegue la Qualifica di Operatore della Ristorazione, titolo fortemente richiesto dai centri per l'impiego, e il Diploma di Maturità di Tecnico della Ristorazione spendibile in molti ambiti lavorativi nazionali ed esteri.

### Perché mettiamo i Titoli proprio alla fine?

Perché in questo caso, nel caso del percorso serale, è proprio vero che è il viaggio quello che conta, ancora più della destinazione.

# OPEN DAY

**DOMENICA 8  
GENNAIO 2017  
DALLE 9.00 ALLE 12.00**

**DOMENICA 22  
GENNAIO 2017  
DALLE 9.00 ALLE 12.00**

**SABATO 17  
DICEMBRE 2016  
DALLE 15.00 ALLE 18.00**

