



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "A.MOTTI"

ISTITUTO PROFESSIONALE per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
con i percorsi: ACCOGLIENZA TURISTICA, CUCINA, PRODOTTI DOLCIARI E SALA-BAR

L'Istituto A. Motti L'inaugurazione della Sala Italia

Alla presenza di un nutrito parterre di ospiti il **12 dicembre 2014** il Dirigente dell'Istituto "A.Motti", **dott. Remo Cesare Fiocchi**, ha inaugurato un nuovo laboratorio, **la Sala Italia**, che nasce da un progetto di restyling di spazi già adibiti ad uso didattico e resi più fruibili da una diversa organizzazione dei locali.

Al Presidente della Provincia di Reggio Emilia, **dott. Gianmaria Manghi**, il taglio del nastro; di seguito un buffet di benvenuto sapientemente realizzato dagli alunni di Enoga-

stronomia dell'Istituto a cui ha fatto da cornice un pubblico d'eccezione, intervenuto per l'evento.

Tra i presenti il Vice Prefetto Vicario facente funzione **dott.sa Adriana Cogode**, il Questore **dott.sa Isabella Fusiello**, il Comandante della Guardia di finanza **dott. Ippazio Bleve**, il Comandante dell'Arma dei Carabinieri **dott. Giuseppe Nardò**, in rappresentanza del Sindaco di Reggio Emilia l'Assessore alla Città internazionale **dott.sa Serena Forachia**, per la **ditta Simonazzi Arredamenti**, che ha contribuito alla realizzazione dei laboratori, la **sig.ra Sarti**, per la **Società Dante Alighieri**, che ha festeggiato la sua attività sociale, la **sig.ra Edmea Sorrivi**

Guidetti; è intervenuto il **dott. Francesco Paolo Baroni**, già Dirigente dell'Istituto negli anni passati, e la **prof.ssa Angela Fazio**, vicario dell'attuale Dirigente **dott. Remo Cesare Fiocchi**.

Nel discorso inaugurale il **dott. Fiocchi** ha illustrato la valenza didattica dei laboratori, la loro fondamentale funzione sia nel processo di apprendimento che di pratica professionale, non tralasciando di annoverare gli sforzi che sono stati compiuti da quando ha assunto la Dirigenza dell'Istituto, nel settembre 2012: infatti ogni anno la scuola è stata dotata di significative attrezzature, il laboratorio di pasticceria, gelateria e arte bianca con la generosità della **ditta Pregel**, un Open Bar,

Il Presidente della Provincia Manghi e il Dirigente Scolastico Fiocchi al taglio del nastro



INDIRIZZO • SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

1 "ENOGASTRONOMIA"

Settore cucina / Settore prodotti
Dolciari Artigianali e Industriali

Nel settore ENOGASTRONOMICO gli studenti imparano l'arte della cucina, della pasticceria, la preparazione di piatti tipici del territorio, le ricette regionali, nazionali e internazionali.

2 "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Il settore ACCOGLIENZA TURISTICA fornisce agli allievi la preparazione necessaria per accogliere ed assistere i clienti negli alberghi, nelle strutture ricettive, nonché negli aeroporti, presso centri fieristici e congressuali e nelle strutture di accoglienza ed informazione turistica.

3 "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

Nel settore SERVIZI di SALA e VENDITA, gli studenti ricevono una formazione che consente loro di svolgere con professionalità tutte le attività legate al servizio nei ristoranti, nei bar e nelle altre strutture al ristoro.

**DATE
SCUOLA
APERTA**

Domenica 11 gennaio 2015
Sabato 24 gennaio 2015

dalle 9.00 alle 12.00
dalle 15.00 alle 18.00

presso la sede di
Via Gastinelli, 1/B
Reggio Emilia

Sede: Via Cialdini, 3 - 42121 Reggio Emilia
Tel. 0522.383201 Fax 0522.455607 • www.motti.gov.it - motti@istitutomotti.it
Sede amministrativa: Via Gastinelli, 1/B - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522.383162 Fax 0522.383205

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "A.MOTTI"

ISTITUTO TECNICO per il TURISMO

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO



Dott.ssa Edmea Sorri Guidetti (Presidente Associazione Dante Alighieri), Dott.ssa Isabella Fusiello (Questore di Reggio Emilia), Dott.ssa Adriana Nicolina Cogode (Prefetto Vicario), Dott. Remo Cesare Focchi (Dirigente Scolastico Motti)



Prof.ssa Angela Fazio (Vicario Dirigente Scolastico), Dott. Gianmaria Manghi (Presidente Provincia RE), Dott.ssa Romina Sarti (delegata dalla Simonazzi Arredamenti), Dott. Remo Cesare Focchi (Dirigente Scolastico Motti), Prof. Paolo Francesco Baroni (Ex Dirigente Scolastico Motti)



con il contributo della **Fondazione Manodori**, che tra il personale impiega un consistente numero di alunni disabili. I laboratori, come ha tenuto a precisare il **dott. Focchi**, sono una ricchezza, la loro efficacia didattica è determinante, la logica pedagogica del loro utilizzo si basa sulla cooperazione e su un'educazione fondata sui bisogni intrinseci del soggetto che apprende, alla ricerca di possibili connessioni e percorsi significativi, flessibili e soprattutto spendibili nella realtà. La linea dell'**Istituto Motti**, ha evidenziato il **dott. Focchi**, è innovativa perché riflette le tendenze in atto nella società, inclusiva perché protagonista del tentativo di superare la mera integrazione a favore di una più ampia inclusione degli studenti, accogliente e valorizzante le capa-

cià insite in ogni studente. La sfida più impegnativa per l'**Istituto Motti** è creare un centro di eccellenza per l'Enogastronomia ed il Turismo in grado di competere con le migliori realtà regionali e nazionali, con una sede in grado di accogliere tutti quelli che desiderano intraprendere questo sbocco professionale; intanto l'obiettivo a breve è la realizzazione e l'adeguamento di alcuni laboratori secondo i nuovi dettami didattici e reperire nuovi spazi per rispondere in modo efficace alla domanda di iscrizioni.

Antonella Cestaro



IL DIPLOMA DI TECNICO PER IL TURISMO SI OTTIENE DOPO 5 ANNI DI STUDI

Se vuoi iscriverti al TECNICO PER IL TURISTICO devi amare i viaggi, le relazioni pubbliche e le lingue. Devi avere curiosità e interesse per il mondo e la sua evoluzione, per l'arte e le materie economiche.

Il diplomato TECNICO PER IL TURISMO lavora nel settore dei servizi turistici.

Il diplomato può proseguire gli studi universitari per conseguire lauree di primo livello (tre anni) e di secondo livello (cinque anni).

Con il diploma puoi:

- partecipare ai concorsi pubblici;
- lavorare come organizzatore congressuale e di vacanza;
- come hostess e steward;
- trovare un impiego presso Associazioni ed Enti Pubblici Turistici;
- aprire attività imprenditoriali autonome (Adv, agenzie di Consulenza per l'organizzazione di eventi, terminale di biglietteria per Aziende di Trasporto Passeggeri, Tour Operator)

**DATE
SCUOLA
APERTA**

Domenica 11 gennaio 2015
Sabato 24 gennaio 2015

dalle 9.00 alle 12.00
dalle 15.00 alle 18.00

presso la sede di
Viale Trento e Trieste, 4
Reggio Emilia

Sede: Viale Trento e Trieste, 4 - 42121 Reggio Emilia
Tel. 348.0041173 • www.motti.gov.it - motti@istitutomotti.it

Sede amministrativa: Via Gastinelli, 1/B - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522.383162 Fax 0522.383205