



ALBERGHIERO SONZOGNI

**ISTITUTO PROFESSIONALE
DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**

Via Bellini 54
Nembro (BG)

INIZIATIVE D'ECCELLENZA

Durante l'anno gli studenti partecipano a lezioni con **ESPERTI DI FAMA NAZIONALE** (tra i nostri partner citiamo lo chef stellato Umberto De Martino), con **MADRELINGUA**, a **CONFERENZE** su tematiche sociali e ambientali, ai **CAMPIONATI SPORTIVI studenteschi**, al concorso **COOKING QUIZ** e collaborano nell'**ORGANIZZAZIONE DI EVENTI** sul territorio.

A partire dal terzo anno si effettuano **TIROCINI CURRICOLARI** presso alberghi e ristoranti leader nel settore.

La scuola organizza inoltre corsi di **CERTIFICAZIONE DELLE LINGUE STRANIERE**, **SOGGIORNI LINGUISTICI all'estero**, la partecipazione al progetto **ERAMUS+**.



VISITA IL NOSTRO SITO
www.alberghierosonzogni.it
CHIAMACI AL NUMERO 035-521285

LA NOSTRA SCUOLA



L'ISTITUTO SONZOGNI **GARANTISCE LA QUALITÀ DELL'ATTIVITÀ EDUCATIVA NEL RISPETTO DELLE ESIGENZE CULTURALI E FORMATIVE DEGLI ALUNNI.**

Con noi gli studenti si abituanano a lavorare in un **ambiente lavorativo** grazie ai **laboratori simulati** e alla partecipazione a **concorsi, fiere ed eventi esterni.**

Nella scuola è presente uno staff di insegnanti che intervengono in **situazioni di difficoltà di apprendimento e disagio** al fine di organizzare **attività educative individualizzate.**

Siamo l'unica scuola della provincia ad avere attivato il **CORSO PROFESSIONALE DI TURISMO** e il **CORSO SERALE** in enogastronomia con curvatura sala, attraverso il quale è possibile ottenere il diploma in 3 anni.

L'Istituto si trova a meno di 10 km da Bergamo ed è facilmente raggiungibile con i mezzi di trasporto pubblico.

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA



Nel **PRIMIO BIENNIO** si studiano gli **aspetti generali delle discipline comuni** a tutti gli istituti superiori e si svolgono i laboratori di tutti gli indirizzi. Al termine gli studenti **scelgono la specializzazione** che più rispecchia i propri interessi e le proprie attitudini. Proprio per il suo carattere orientativo, **la valutazione è effettuata al termine del 2° anno.**

Il **TERZO e QUARTO ANNO** si acquisiscono **specifiche competenze tecniche** proprie delle filiere dell'enogastronomia e della ricettività alberghiera.

Al termine del **QUINTO ANNO** gli studenti **sostengono l'esame di stato** e possono accedere all'università, a istituti di formazione superiore e a opportunità lavorative di alto profilo.

Gli alunni sono affiancati dai nostri insegnanti, dei veri **MAESTRI DEL LAVORO**, che adottano una **didattica laboratoriale e pluridisciplinare** con esperienze pratiche.

CUCINA



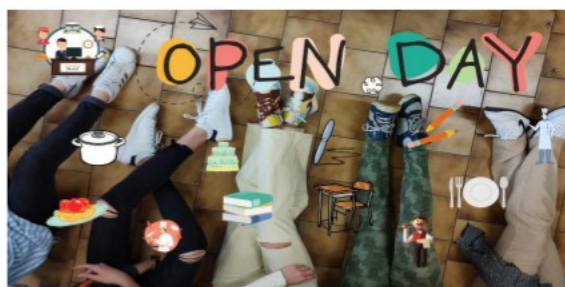
ACCOGLIENZA
E TURISMO



SALA E
VENDITA



PASTICCERIA



VIENI AI NOSTRI OPENDAY!

- **Sabato 27 novembre 2021** ore 14.30 e ore 16.00
SPECIAL GUEST: DE MARTINO, chef stellato, e AIBES delegazione Lombardia
- **Sabato 18 dicembre 2021** ore 14.30 e ore 16.00
SPECIAL GUEST: AIBES delegazione Lombardia
- **Venerdì 14 gennaio 2022** ore 18.00



Prenota un posto scansionando il QR CODE! (i genitori devono venire con il Green pass)

Se non riesci a partecipare, **segui** l'evento in **live-streaming** sulla nostra pagina Youtube.

PARTECIPA ALL'INIZIATIVA "STUDENTE PER UN GIORNO AL SONZOGNI"

Ti invitiamo ai laboratori di orientamento di cucina e sala che si tengono il lunedì mattina.
Prenotati con il QR CODE!



VISITA LA NOSTRA PAGINA

<https://www.alberghierosonzogni.it/orientamento/>

REFERENTE DELL'ORIENTAMENTO: **BARBARA MORONI**



barbara.moroni@alberghierosonzogni.it



035-521285