



# OPEN DAY



Il nostro Istituto garantisce la **qualità dell'attività educativa** nel rispetto delle **esigenze culturali e formative degli alunni**.

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

Durante l'anno gli studenti partecipano a lezioni con **madrelingua**, a **conferenze** su tematiche sociali e ambientali, ai **campionati sportivi studenteschi** e collaborano nell'**organizzazione di eventi** sul territorio. A partire dal terzo anno si effettuano **tirocini curriculari** in Italia e all'estero presso alberghi e ristoranti leader nel settore. La scuola organizza inoltre corsi di **certificazione delle lingue straniere** e **soggiorni linguistici all'estero**.



## ALBERGHIERO SONZOGNI

ISTITUTO  
PROFESSIONALE DI  
STATO PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE

VIA BELLINI 54, NEMBRO (BG)

**SABATO 28 NOVEMBRE**  
e  
**SABATO 12 DICEMBRE**

Prenotati sul nostro sito:  
[www.alberghierosonzogni.it](http://www.alberghierosonzogni.it)



# LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA:



Nel PRIMO BIENNIO gli studenti, oltre alle materie professionalizzanti, studiano gli aspetti generali delle discipline comuni a tutti gli istituti superiori.

Nel SECONDO BIENNIO 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.

I nostri insegnanti sono dei **maestri del lavoro**, che adottano una **didattica laboratoriale e pluridisciplinare**.

All'interno della scuola è inoltre presente uno staff di insegnanti che intervengono in quelle **situazioni di difficoltà di apprendimento e disagio scolastico** al fine di organizzare **attività educative individualizzate**.

Le lezioni scolastiche terminano il venerdì.

## ENOGASTRONOMIA



## PRODOTTI DOLCIARI

## SERVIZI DI SALA E VENDITA



## ACCOGLIENZA TURISTICA



**«Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento. Devo sapere da dove viene. Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio.»** *Carlo Petrini*