



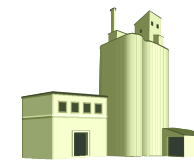
# ORIENTARSI CON LA RIFORMA



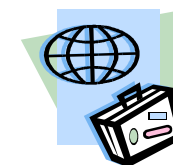
# AL BECCARI PRIMA

- ARTE BIANCA - ALBERGHIERO  
ISTRUZIONE PROFESSIONALE (3+2)

QUALIFICHE ARTE BIANCA  
DOLCIARIA MOLITORIA



QUALIFICHE ALBERGHIERO  
CUCINA SALA BAR RICEVIMENTO



DIPLOMI...



# AL BECCARI ADESSO

- **ISTITUTO PROFESSIONALE**  
PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'ACCOGLIENZA TURISTICA (2+2\*+1)
- **ISTITUTO TECNICO**  
AGRARIO, AGROALIMENTARE E  
AGROINDUSTRIALE (2+2+1)



# AL BECCARI ADESSO

- **QUALIFICHE ALBERGHIERO**  
*NESSUN GRANDE CAMBIAMENTO \**  
*SE NON*  
**CUCINA = ENOGASTRONOMIA**  
**SALA BAR = SALA VENDITA**  
**RICEVIMENTO = ACCOGLIENZA**  
**TURISTICA**



# AL BECCARI ADESSO

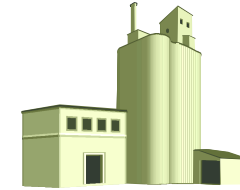
- **QUALIFICHE ARTE BIANCA  
DOLCIARIA (PASTICCERIA)  
CONFLUENZA IN ENOGASTRONOMIA  
CUCINA**



- *LA SCUOLA CERCHERA' DI OTTENERE UNA SOTTOARTICOLAZIONE DI CUCINA PER LA QUALIFICA DI DOLCIARIA (formazione classi omogenee)*

# AL BECCARI ADESSO

- **QUALIFICA MOLITORIA**



Iscrizione a **ISTITUTO TECNICO** agrario,  
agroalimentare e agroindustriale

**PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE**

**ALIMENTI** (non solo farina e cereali ma  
latte, formaggi, birra, yogurt, burro,..)



# CONSIDERAZIONI

- *PER CHI VOLEVA FARE ARTE BIANCA PER PASTICCERIA...FARE PASTICCERIA ALL'INTERNO DI UN PERCORSO ENOGASTRONOMICO CON ARRICCHIMENTO COMPETENZE (ES. SALA, FRANCESE, ACCOGLIENZA)*



- *PER CHI VOLEVA FARE ARTE BIANCA PER MOLITORIA O PER INDUSTRIA DOLCIARIA ... FARE UN PERCORSO DI ISTITUTO **TECNICO** AGROALIMENTARE CON ARRICCHIMENTO LIVELLO DI COMPETENZE*

