



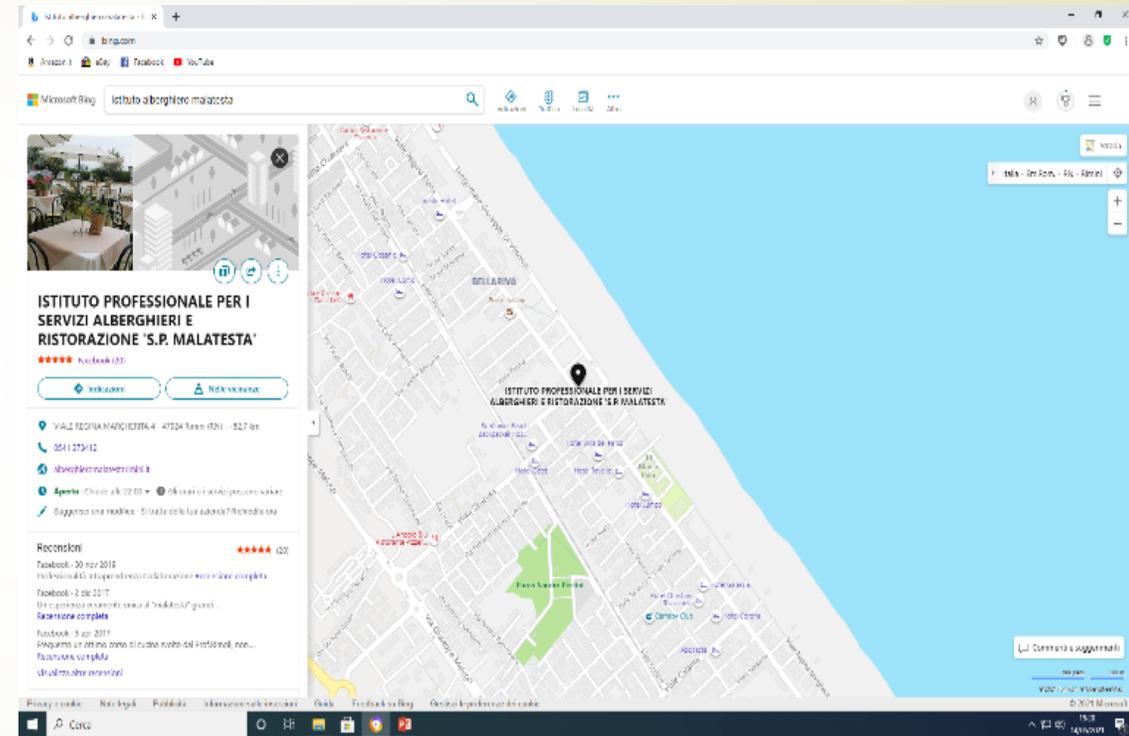
FABBRICA CREATIVA
Istituto Alberghiero
"S.P. Malatesta" - Rimini
Corso Serale

Dove siamo??

L'Istituto Alberghiero Malatesta è situato In viale Regina Margherita n 4 a Rimini.

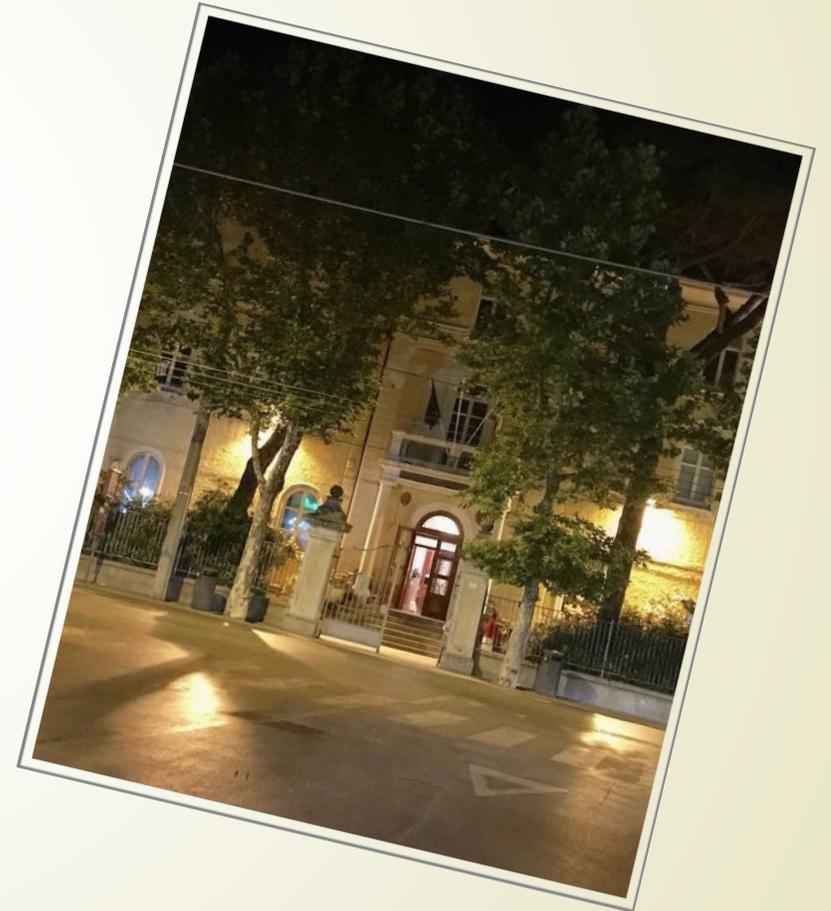
Una scuola particolare, affacciata sul mare, situata all'interno di una colonia storica, facile da raggiungere:

- servita dalla linea 11 degli autobus con la fermata 24 proprio davanti alla scuola
- Servita dal nuovo metro mare con la sua fermata situata a 200 mt. dalla scuola
- Comodamente in auto, la scuola dispone di un parcheggio



Perché iscriversi al corso serale?

Perché rappresenta una opportunità formativa, per tutti coloro che lavorano nel settore, oltre per i soli appassionati, di imparare l'arte..... E di non metterla da parte, ma utilizzarla!



20 anni di NOI!!



Monte ore settimanale

- **1 Periodo: 23 ore settimanali**
- **2 Periodo: 23 ore settimanali**
- **3 Periodo: 24 ore settimanali**



Le nostre classi

► Primo Periodo

2As – Biennio Comune

► Secondo periodo

3As – Accoglienza turistica

3Bs – Enogastronomia sez. cucina

► Terzo periodo

5AS – Accoglienza T. + Sala e vendita

5Bs - Enogastronomia sez. cucina





Il percorso scolastico

Il nostro pensiero è rivolto con forte convinzione all'acquisizione delle migliori competenze professionali. Materie come cucina, sala bar, accoglienza turistica, scienze degli alimenti necessitano di uno studio accurato e di tanta pratica. Il corso serale, così come quello del mattino, consente di conseguire, al termine di un percorso di due anni di studio, la qualifica professionale, rilasciata dalla Regione Emilia- Romagna con valenza europea per l'indirizzo scelto. Con il percorso di tre anni, "i ragazzi" la cui età è molto diversa (dai 18 ai 99 anni) possono conseguire un diploma di maturità o proseguire gli studi presso qualsiasi università.

La nostra offerta formativa

Cosa si fa realmente a scuola? Oltre alle discipline di base, gli adulti sono coinvolti attivamente, come al mattino, in esercitazioni di laboratorio di cucina, sala bar e ricevimento. Al termine del primo anno scelgono uno dei tre percorsi sotto riportati. Nel secondo e terzo anno il percorso scolastico si arricchisce con tematiche tipiche di , quali tecniche di comunicazione, marketing, informatica, tutte orientate ad offrire i migliori servizi al cliente.

► Enogastronomia Settore Cucina

Il corso di cucina parte con lo studio di preparazioni di base, per poi passare all'analisi dei menu (dall'antipasto al dessert) a livello regionale, nazionale e internazionale. Ci sarà, inoltre, tutta una parte dedicata alla gestione dei costi e all'organizzazione della cucina e della produzione con un occhio di riguardo alla sicurezza alimentare e alla tutela sul lavoro.

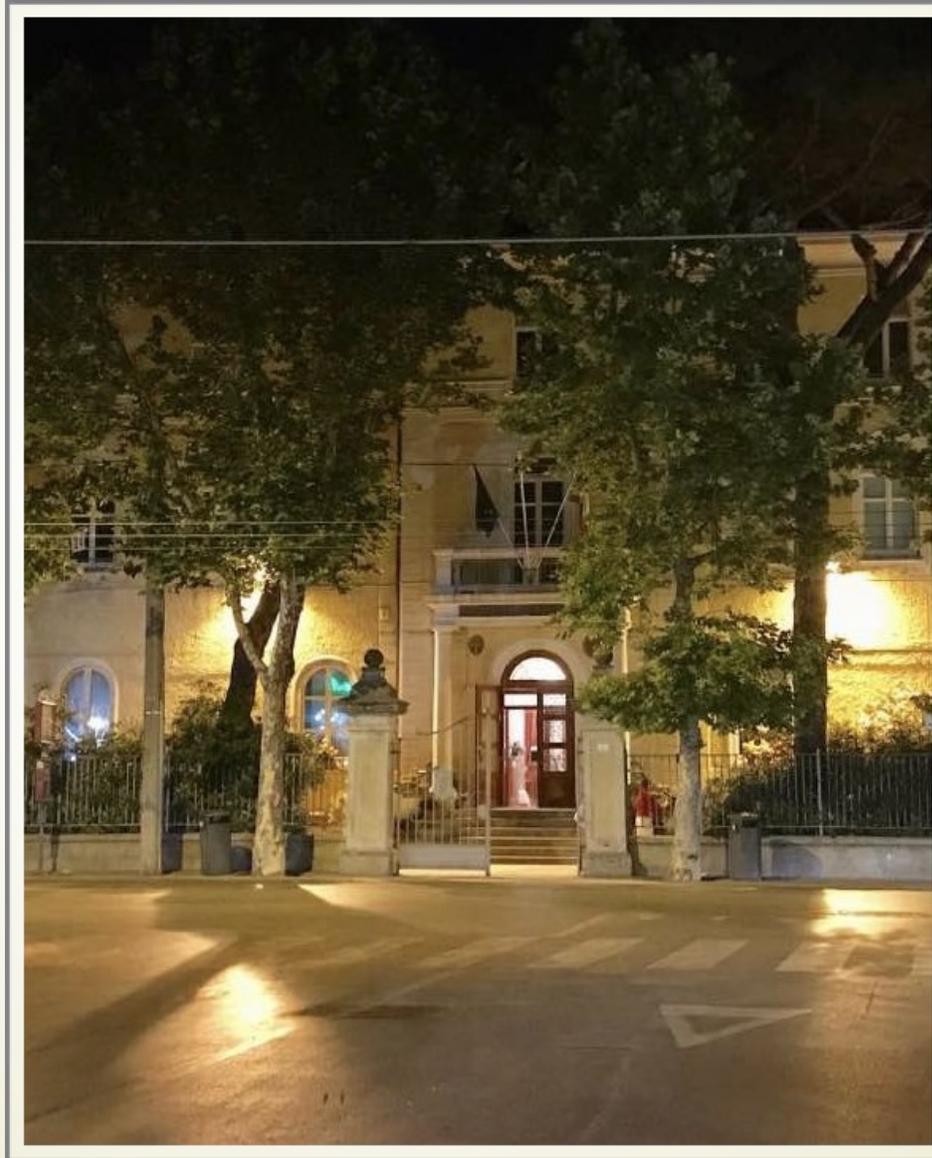


► Accoglienza Turistica

Il corso di accoglienza turistica è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento. Insegna a gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela. Promuove i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti che valorizzino le risorse del territorio e prepara la figura chiave nelle imprese turistiche.



I nostri studenti..... e la loro voce





Come contattarci!!!

➤ Direttamente nella nostra sede:

Istituto Alberghiero "S.P. Malatesta", viale Regina Margherita 4 Rimini

➤ Telefonando al numero:

0541 – 373412

➤ Tramite Mail all'indirizzo:

rnrh030001@istruzione.it



Visita il nostro sito alla voce Corso Serale...

www.alberghieromalatestarimini.edu.it