



POLO DIDATTICO FONDAZIONE SAN NICOLÒ
Via Risorgimento, 29 - 35027 Noventa Padovana (PD)
Segreteria 049 9865073



PRIMO PREMIO
CONCORSO
Valorizzazione
patrimonio
Veneto 2021

SCUOLA SELEZIONATA
BANDO
Innovazione
Scuola
CARIPARO



UNA GIORNATA IMMERSIVA ALL'ISTITUTO
Vieni a trovarci e prenota il tuo "ministage" gratuito
per conoscere dal vivo il tuo percorso, inviando una e-mail a

info@ismi.edu.it
ismi.edu.it



L'Istituto Superiore per il Made in Italy è accreditato presso il MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca come Istituto Superiore di secondo Grado paritario.
ISTITUTO PROFESSIONALE Alberghiero - INDIRIZZO Enogastronomico - Codice Meccanografico PDRMH500P

Istituto Professionale

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

DIPLOMA DI MATURITÀ IN

ENOGASTRONOMIA

AMBITO

BIOLOGIA MARINA SALUTE E SPORT

Biologia marina

Salute

Sport

Segreteria **049-9865073** | ismi.edu.it | info@ismi.edu.it

LA STORIA

L'Istituto Superiore per il Made in Italy - Paritario - nasce all'interno del Polo Didattico Fondazione San Nicolò, da oltre 30 anni garanzia di qualità ed efficienza per la scuola e l'impresa nel mondo enogastronomico e turistico alberghiero. È un istituto giovane (è sorto nel 2013), innovativo, inclusivo e con un forte orientamento internazionale.



UN GRANDE E STIMOLANTE AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

L'istituto è situato in un edificio ad elevata tecnologia e sostenibilità ambientale pensato per gli studenti, dove ogni giorno si svolgono corsi di Specializzazione e di Alta Formazione creando così un grande e stimolante ambiente di apprendimento per i nostri studenti i quali possono incontrare esperti, tecnici e grandi professionisti del settore per uno scambio continuo di saperi, competenze, esperienze.

UN PERCORSO DI STUDI CHE TI PERMETTE

L'iscrizione a:

- > **tutti i corsi di laurea universitari**
- > ai Percorsi **ITS**
- > ai Corsi **IFTS**
- > ai **Master** post-diploma

L'accesso al mondo del lavoro in tutti gli ambiti dell'ampio e stimolante settore dei servizi enogastronomici, del turistico-alberghiero, dell'agroalimentare **sia tradizionali** come Cuoco, Maitre, Barman, Responsabile sicurezza alimentare (Haccp), Tecnico commerciale, F&B Manager, **che più innovativi** come la comunicazione, il marketing e la valorizzazione dei prodotti e delle imprese del settore con l'utilizzo dei social, Esperto di analisi sensoriale, Responsabile dei servizi di ristorazione all'interno della grande distribuzione; responsabile acquisti, auto-imprenditorialità e start up.

Inoltre l'Istituto prevede percorsi di **PCTO** curriculari personalizzati a seconda delle aspirazioni future del ragazzo. Verranno proposti percorsi che vanno dalle grandi strutture alberghiere in Italia o all'estero a percorsi strutturati con l'Università o ITS per consentire agli alunni di tracciare il loro percorso post-diploma con la maggior consapevolezza possibile.

PIANO DI STUDI DEL QUINQUENNIO

BIOLOGIA MARINA. Con l'ausilio di un laboratorio di ricerca e di biologi marini specializzati i ragazzi si cimentano con materie prime nuove comparse sui nostri mari a causa dell'uomo o dei cambiamenti climatici come Meduse, Granchi blu o alghe.

SALUTE. I ragazzi impareranno materie come dietologia e dietoterapia per riuscire ad ottenere menu equilibrati per una dieta sana ed equilibrata per favorire la valorizzazione dei prodotti made in Italy e della dieta mediterranea. Abbiamo attivato collaborazione con Azienda ospedaliera di Padova, nefrologia pediatrica, Alice per i Disturbi alimentari.



SPORT. Progetti sportivi dedicati all'alimentazione dello sportivo, organizzazione delle giornate dello sport e piani personalizzati per studenti che fanno attività sportiva.



CON NOI SARAI 3 VOLTE "IN"

#Innovativo: prepariamo i nostri allievi per lavori innovativi ed in evoluzione, inserendo all'interno della didattica percorsi di alta formazione, specializzandoti sia nell'area Culturale che Professionale - Scientifica. Potrai quindi personalizzare e approfondire il tuo percorso scegliendo tra una vasta gamma di proposte.

#Internazionale: Certificazioni linguistiche e scambi culturali, corsi di cucina internazionale, visite didattiche e progetto Erasmus+: in un mondo globalizzato la lingua comune è il cibo.

#Insieme: Studenti, famiglie, personale scolastico, docenti, esperti costruiscono congiuntamente ciascuno per il proprio ruolo, l'apprendimento e lo stare insieme. Nella scuola sono presenti anche un comitato feste studentesco, un giornalino digitale e un comitato ISMI Student per vivere la scuola in una rete di relazioni positive.



CON QUESTO
PERCORSO DI STUDI
CONSEGUI

Diploma di Maturità
quinquennale di Tecnico
dei servizi per
Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera