

## AZIONE EDUCATIVA DEL CARLO PORTA



L'Istituto pone una particolare attenzione alla crescita umana dello studente nella consapevolezza che la formazione di un professionista di alto livello presuppone, oltre ad una buona preparazione tecnica-professionale, una chiara consapevolezza di sé e la capacità di fare scelte responsabili nella società.

### IPSEOA CARLO PORTA

Via Uruguay 26/2- Milano

Telefono 02-38.00.36.86 - Fax 02.30.84.47

E-mail: info@carloportamilano.edu.it

### Come arrivare:

MM1 Fermata Uruguay

Bus 68/69

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

## PERCORSO DIDATTICO

È articolato in **5 anni**, i **3 anni** di specializzazione sono preceduti da un biennio comune.

### Materie del Biennio

Italiano-Storia-Geografia  
Inglese, Francese/Tedesco  
Matematica

Scienza degli alimenti  
Scienze integrate  
TIC

Diritto ed economia  
Laboratorio di Accoglienza Turistica  
Laboratorio di Cucina  
Laboratorio di Sala  
Scienze motorie  
Religione o attività alternative

### Il diplomato può

- ▶ Inserirsi nel mondo del lavoro
- ▶ Accedere a corsi di specializzazione
- ▶ Accedere a tutte le Facoltà universitarie

*L'Istituto premia gli studenti più meritevoli con borse di studio per proseguire gli studi in università o frequentare corsi professionalizzanti.*

### L'Istituto dispone di

Hall Bar per le esercitazioni

Laboratori di cucina e di sala-bar con attrezzature all'avanguardia

Laboratorio di Pasticceria

Laboratorio di Sommellerie

Laboratorio di Front Office

Laboratori informatici

Laboratorio polifunzionale

Due palestre

Aula convegni

Videoproiettore e Wi-Fi per la didattica in tutte le aule

### Lezioni dal Lunedì al Venerdì

Inizio delle lezioni ore 8.00

32 ore settimanali



## PERCORSI FORMATIVI

### ▶ Lingue straniere Inglese – Francese - Tedesco

Corsi tenuti da docenti madrelingua con la possibilità di sostenere l'esame per il conseguimento della certificazione fino al livello C2.

Per rafforzare inoltre le competenze linguistiche l'Istituto organizza Stage linguistici all'estero e favorisce la mobilità studentesca internazionale.

### ▶ ICDL

Tutti gli studenti al termine del quinquennio conseguono la certificazione ICDL FULL.

### ▶ Sommellerie

Corsi di degustazione finalizzati al conseguimento della certificazione di Sommelier Junior.

### ▶ Concorsi di settore nazionali ed internazionali

Gli studenti partecipano alle più prestigiose manifestazioni di settore dedicate ai nuovi talenti.

### ▶ Studio pomeridiano

Docenti dell'Istituto affiancano gli studenti che lo desiderano.

### ▶ Imprenditorialità

Hall Bar e Ristorante didattico: una vera impresa gestita completamente dagli studenti sotto la supervisione dei

docenti.

Front-Office: esercitazione pratica di accoglienza e assistenza dell'ospite in presenza di clientela reale sotto la guida dei docenti di riferimento.

### ▶ Attività sportiva

Vengono effettuate uscite per la pratica di discipline sportive quali nuoto, canoa, vela, arrampicata.

### ▶ Tirocinio curriculare

Percorso effettuato nel corso della classe terza e finalizzato al miglioramento delle competenze di base acquisite in ambito scolastico.

### ▶ Tirocinio estivo curriculare

Percorso effettuato nell'estate tra la classe quarta e la quinta e progettato per arricchire le competenze professionali, per acquisire competenze trasversali e orientarsi nelle scelte future.

### ▶ Percorsi d'eccellenza

Gli studenti più meritevoli delle classi seconde effettuano un tirocinio premio nel settore di specializzazione scelto per il triennio. Gli studenti più meritevoli delle classi terze e quarte effettuano percorsi di tirocinio in strutture d'eccellenza come prestigiosi alberghi e resort, ristoranti stellati in Italia e all'estero lavorando a stretto contatto con i più rinomati professionisti.

## IPSEOA CARLO PORTA MILANO

ISTITUTO PROFESSIONALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



## IL PERCORSO D'ECCELLENZA NEL SETTORE ALBERGHIERO

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

ACCOGLIENZA  
TURISTICA

ENOGASTRONOMIA  
CUCINA

ENOGASTRONOMIA  
PASTICCERIA

ENOGASTRONOMIA  
SALA E VENDITA

## PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di operare in ogni settore del turismo e nella gestione di eventi.

### Materie

Italiano-Storia  
Inglese, Francese/Tedesco  
Matematica  
Accoglienza Turistica  
Scienza e cultura degli alimenti  
Diritto e tecniche amministrative  
Tecniche di comunicazione  
Arte e Territorio  
Scienze motorie  
Religione o attività alternative



## PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Il diplomato è in grado di operare nel settore della ristorazione e gestire i servizi enogastronomici.

### Materie

Italiano-Storia  
Inglese, Francese/Tedesco  
Matematica  
Scienza degli alimenti  
Diritto e tecniche amministrative  
Laboratorio di Cucina e di Sala  
Scienze motorie  
Religione o attività alternative



## PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA-PASTICCERIA

Il diplomato è in grado di operare nel settore della pasticceria artigianale e industriale.

### Materie

Italiano-Storia  
Inglese, Francese/Tedesco  
Matematica  
Scienza degli alimenti  
Diritto e tecniche amministrative  
Laboratorio di Pasticceria  
Gestione dei processi produttivi  
Analisi chimica dei prodotti alimentari  
Scienze motorie  
Religione o attività alternative



## PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di operare nel settore della ristorazione, della caffetteria come barista, degli aperitivi come barman e nella gestione di eventi.

### Materie

Italiano-Storia  
Inglese, Francese/Tedesco  
Matematica  
Scienza degli alimenti  
Diritto e tecniche amministrative  
Laboratorio di Sala e di Cucina  
Scienze motorie  
Religione o attività alternative

