



“

**DIVENTA
ESPERTO DI
COMUNICAZIONE
NELL'AREA
ENOGASTRONOMICA
E
HOSPITALITY**

Prenota il tuo Open Day Personalizzato

☎ 3485144741

orientamento@vergani.istruzioneer.it

www.verganinavarra.edu.it

**ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE
"VERGANI - NAVARRA"**

Via Sogari 3 - 44121 -
Ferrara

Tel: 0532202707

Email:

feis011004@istruzione.it

PEC:

feis011004@pec.istruzione.it

 @istituto_vergani_navarra

 @istituto_vergani_navarra

**SOCIAL
MEDIA
MANAGER**

**FOOD
BLOGGER**

NEW

LAVORARE COI SOCIAL

Tra le tante capacità che il percorso di **Accoglienza Turistica** offre c'è anche quella di promuovere i servizi turistico-alberghieri attraverso la progettazione e la diffusione di prodotti che valorizzino le risorse del territorio. Qui insegniamo a diventare dei veri **Influencer Turistici**

"L'operatore è una persona propositiva e curiosa, pronta ad anticipare il turista e a far fronte alle sue esigenze, perché sa coltivare con passione abilità comunicative, empatiche e relazionali."

PER IMPARARE

A RACCONTARE

La cultura gastronomica e turistica coinvolgono tutti: dai professionisti alle persone che la amano. Raccontare è trasmettere il pensiero che sta dietro al cibo, la sua storia e le nostre tradizioni.

CON UN LINGUAGGIO MODERNO

Attraverso la Scrittura, il cinema o la fotografia, per entrare nel mondo dei Blog, Vlog e Social Media in maniera consapevole e professionale. Condividere sui canali più diffusi la propria passione e le proprie conoscenze.

LE EMOZIONI

Provare ogni giorno l'esperienza di vedere il proprio studio diventare passione e trasmetterla agli altri. Imparare a far sognare i lettori e i turisti ad occhi aperti

DEL NOSTRO PATRIMONIO

L'Italia e Ferrara, particolare, sono territori unici. Conoscerli, conoscere le loro storie e promuovere una cultura del viaggio e del cibo rende gli studenti ambasciatori della bellezza e della ricchezza. Davvero un'importante responsabilità!



STUDIARE NON È MAI STATO COSÌ DIVERTENTE
#SELOSAILOFAI



“

LA
PASTICCERIA È
UNA SCIENZA: È
L'INCONTRO
DELLA TUA
CREATIVITÀ
CON LE GIUSTE
REAZIONI
CHIMICHE PER
TRASFORMARE
INGREDIENTI IN
DOLCI SQUISITI

Prenota il tuo Open Day Personalizzato

☎ 3485144741

orientamento@vergani.istruzioneer.it

www.verganinavarra.edu.it



VERGANI
NAVARRA

ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE
"VERGANI - NAVARRA"

PASTICCERIA

Via Sogari 3 - 44121 -
Ferrara

Tel: 0532202707

Email:

feis011004@istruzione.it

PEC:

feis011004@pec.istruzione.it

@istituto_vergani_navarra

@istituto_vergani_navarra

PASTICCERIA

L'ARTE DELLA MISURA

Insieme al percorso di Cucina tradizionale apriamo anche le porte alla formazione in Pasticceria: qui **nulla è lasciato al caso!** Serve la giusta preparazione per gestire un laboratorio: conoscere la tecnologia di produzione dei prodotti, conoscere a fondo la ricetta delle specialità prodotte, il loro contenuto calorico e metodi sensoriali per determinare la buona qualità dei prodotti.

FORMAZIONE SUL CAMPO

PRATICA E ASCOLTO

Il corso di Pasticceria segue una strada fatta di tante ore di pratica per conoscere al meglio ingredienti e tecniche a cui si aggiungono **masterclass** con pasticceri professionisti per comprenderne i segreti e sentire dalle loro parole cosa vuol dire essere pasticceri oggi.

Creatività e attenzione per i dettagli sono qualità essenziali per ogni pasticciere. Le metterai in pratica per impiattare i dessert, decorare torte e pasticcini, e sbizzarrirti con le creazioni con l'isomalto.

ARTE BIANCA

CREATIVITÀ E AMORE PER I DETTAGLI

Ma la pasticceria è anche "Arte Bianca" con i prodotti da forno, pizze, focacce e biscotti: da sempre questi hanno un forte legame con le radici culturali ed enogastronomiche locali. Si parla genericamente di prodotti da forno, ma ci sono molte particolarità nelle produzioni. Da qui l'esigenza di legare il lavoro alle tradizioni del territorio, riscoprire le realtà regionali produttive, i vecchi mestieri e i loro segreti, abbinandoli però a nuove idee e proposte innovative



OGNI DOLCE HA LA SUA STORIA, SCRIVI LA TUA!
#SELOSAILOFAI



“

**È LA SCUOLA
GIUSTA PER TE
SE CREDI CHE
L'UNIONE
FACCIA LA
FORZA, SE NON
HAI PAURA DI
"SPORCARTI LE
MANI", SE HAI
PASSIONE,
CREATIVITÀ E
AMI
L'ADRENALINA!**

Prenota il tuo Open Day Personalizzato

☎ 3485144741

orientamento@vergani.istruzioneer.it

www.verganinavarra.edu.it

VERGANI NAVARRA

ALBERGHIERO

ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE
"VERGANI - NAVARRA"

Via Sogari 3 - 44121 -
Ferrara

Tel: 0532202707

Email:

feis011004@istruzione.it

PEC:

feis011004@pec.istruzione.it

Instagram: [@istituto_vergani_navarra](https://www.instagram.com/@istituto_vergani_navarra)

Facebook: [@istituto_vergani_navarra](https://www.facebook.com/@istituto_vergani_navarra)

CUCINA - PASTICCERIA

TECNICA E CREATIVITÀ

Un percorso di cucina che parte dalla **tradizione** e che diventa **sostenibile** ed attenta al mondo che ci circonda. In classe ci sono più ore di pratica settimanale che faranno conoscere i trend culinari del terzo millennio con un occhio attento alla **PASTICCERIA MODERNA**, pronta a catturare oltre che il gusto, anche la vista.

Dal nostro **Ristorante didattico** si passa per tirocini formativi nelle principali location nazionali e internazionali che permetteranno di lavorare al fianco di grandi professionisti.



SALA VENDITA

SPIRITO DI OSSERVAZIONE E ASCOLTO

Scoprire la centralità dei Servizi di Sala, formando professionisti in grado di **amplificare** la bontà dei piatti con le proprie competenze enogastronomiche e con le più importanti tecniche di servizio e preparazione ai tavoli. Il cameriere di sala si prende cura dell'immagine del locale.

I percorsi di certificazioni gastronomici ed enologici, fatti in collaborazione con grandi aziende, e i continui eventi nel territorio sono ulteriore motivazione alla crescita professionale. Una perfetta unione di **formazione e pratica**.



ACCOGLIENZA TURISTICA

EMPATIA E IMMAGINAZIONE

Il percorso insegna ad avere attenzione al cliente e attenzione alle ultime novità tecnologiche del settore - **DIGITAL TOURISM** promuovendo anche la diffusione di BLOG, VLOG e SOCIAL MEDIA.

Si impara a conoscere i servizi turistico-alberghieri attraverso la progettazione e la diffusione di prodotti che valorizzino le risorse del territorio.

Stage linguistici e progetti Erasmus permetteranno di familiarizzare con le lingue e conoscere dal vivo nuovi paesi, culture per allargare i propri orizzonti umani e professionali.

VUOI RENDERE IL TUO STUDIO DIVERTENTE?
#SELOSAILOFAI