



# ENOGASTRONOMIA

## COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Manipolazione e trasformazione degli alimenti
- Studio degli alimenti e dei principi per una sana e corretta alimentazione
- Gestione delle aziende di ristorazione

## SBOCCHI PROFESSIONALI

- Cuoco
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Consulente di ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Food and beverage manager

## DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

## TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

## PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader