



 COLLEGIO *De Filippi*
you are, we care

Istituto De Filippi: una scuola per il tuo futuro

*Due i percorsi di studio, di tre
e cinque anni, per formare i futuri
chef, maestri di sala, barman
e manager hotellerie*

La scuola Alberghiera che dal 1986 ha formato alcuni dei migliori chef, pasticceri e maitre chocolatier del panorama nazionale ed internazionale. In questi ultimi anni ha elaborato un progetto educativo e formativo capace di intercettare le esigenze culturali e professionali degli adolescenti e dei giovani che sognano di diventare chef, maestri di sala e barman.

«Vorremmo essere un punto di riferimento per le famiglie dei ragazzi che vivono con entusiasmo e qualche timore il passaggio alla nuova esperienza di scuola superiore - spiega il Dirigente Scolastico e Rettore diac. prof. Giovanni Baggio -, accudendo con pazienza il loro desiderio di dedicarsi alla cucina o alla sala-bar nei due percorsi che proponiamo: uno di 5 anni con al termine l'Esame di Stato ed il Diploma e l'altro triennale che conduce al titolo di Operatore».



L'Istituto è rivolto al futuro e ai grandi mutamenti in corso nella ristorazione preparando i giovani a vivere con passione ed entusiasmo la propria preparazione per il successo formativo e la maturazione della persona in tutte le sue dimensioni:

- **personale** (affrontare insieme le problematiche tipiche dell'adolescenza);
- **culturale** (mettere solide basi di cultura generale con attenzione ai risvolti professionali delle diverse discipline);
- **professionale** (con una cura specifica della preparazione tecnico-pratica nei laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento). L'attenzione si focalizza quindi su due finalità decisive:
- **la formazione** di un cittadino consapevole, capace e responsabile. Per questo il cammino si concentra sulla scoperta del proprio io, delle proprie abilità, delle qualità culturali e professionali, allargando progressivamente gli orizzonti con la costruzione di una buona socialità capace di vivere relazioni con tutti.
- **la maturazione** di competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro e capaci di sostenere eventuali percorsi post diploma.



La metodologia utilizzata dalla scuola è quella di accompagnamento attento alle caratteristiche personali ed alle attitudini culturali e professionali con un rapporto aperto, disponibile e franco con i ragazzi da parte di tutti i docenti, attraverso percorsi personalizzati, studio guidato, corsi di recupero e sportelli help, tutor personale, aiuto nella ricerca di un metodo di studio efficace.

L'insieme delle proposte didattiche vuole essere anche stimolante: operando da subito nei laboratori di cucina, sala e ricevimento e coinvolgendo gli studenti in tante attività aggiuntive per migliorare la preparazione professionale (tirocini interni collaborando alla gestione di cene a tema, coffee break e serate di eventi speciali).

L'alternanza scuola-lavoro con tirocinio interno dal primo anno e, a partire dal secondo anno, con tirocini esterni in aziende ristorative con cui la scuola collabora da anni in provincia, in Italia e all'estero è un fiore all'occhiello della proposta formativa.





Perchè:

1. Perché la vita e il lavoro sono sempre più incerti e complessi.
2. Perché abbiamo superato l'esame del tempo, dal 1950 con tante storie di successi personali e professionali.
3. Perché aiutiamo i giovani a giocare meglio le opportunità della vita.
4. Perché crediamo che in tutti ci sono i semi del talento che aspettano le giuste condizioni per sbocciare.
5. Perché facciamo un'educazione artigianale, su misura per ogni giovane persona valorizzando le diversità.
6. Perché crediamo nel valore della curiosità e creatività.
7. Perché crediamo nel "mondo delle possibilità" in una visione riconoscente che si prende cura di noi e del pianeta.
8. Perché abbiamo insegnanti creativi e guide esperte dei giovani che sanno stimolare, provocare e impegnare.
9. Perché stiamo investendo su nuove attrezzature, nuove tecnologie digitali, nuove metodologie didattiche e nella ristrutturazione immobiliare.
10. Perché il "Good Italian Style" della filiera alimentare è il settore con le miglior prospettive di lavoro nei prossimi 10 anni, in Italia e nel mondo.

Al De Filippi per seguire i propri sogni e trovare l'energia per fare ciò che si è!



I nostri corsi di specializzazione per accompagnarti nel lavoro

1. Alta cucina
2. Pasticceria
3. Enologia e Sommellerie
4. Maître e Servizi di Hospitality
5. Macelleria/Gastronomia
6. Pescheria
7. Ortofrutta Bio
8. Pizzeria
9. Gelateria
10. Cioccolateria
11. Barman
12. Caffetteria
13. Nutraceutica
14. Intelligenza Emotiva
15. Digital Transformation

*Il Comitato Tecnico Scientifico progetta
e realizza i corsi con l'intervento dei migliori
specialisti, tra i più autorevoli in Italia
nei diversi mestieri.*



Open Day

Incontro in presenza con il preside, con i docenti e visita in sicurezza della Scuola e dei laboratori di cucina di sala e di bar.

Prenota al 0332 286367 oppure invia una mail a segreteria@collegiodefilippivarese.com

27 novembre 2020

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

28 novembre 2020

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

04 dicembre 2020

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

05 dicembre 2020

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

11 dicembre 2020

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

12 dicembre 2020

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

15 gennaio 2021

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

16 gennaio 2021

dalle ore 15:00 alle ore 18:00

Siamo anche disponibili per una video chiamata dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12:30.

Prenota al 0332 286367 oppure invia una mail a segreteria@collegiodefilippivarese.com







Istituto De Filippi
Scuola Alberghiera

Via Brambilla, 15 - Varese 21100

Tel. 0332-286367

segreteria@collegiodefilippivarese.com

www.istitutodefilippi.com