

# La nuova Didattica

Il nuovo ordinamento prevede un biennio comune, un secondo biennio di specializzazione e un monoennio conclusivo.

Il secondo biennio offre la possibilità di scelta fra due articolazioni:

## Enogastronomia

In cui gli studenti sviluppano abilità che permettono loro di produrre, valorizzare e presentare piatti legati al territorio di appartenenza ma anche alla tipicità nazionale e internazionale, ponendo sempre massima attenzione alle nuove tendenze enogastronomiche.

## Servizi di sala e di vendita

In questo percorso di studi gli allievi sviluppano abilità che permettono loro di organizzare, erogare e gestire servizi enogastronomici ponendo sempre massima attenzione alla tendenza dei mercati e alle esigenze della potenziale clientela.



Il ciclo di studi permette la formazione culturale e professionale di ogni singolo alunno. Dal 2003 abbiamo dato vita e sviluppato un Placement Office: un servizio di orientamento e formazione professionale rivolto esclusivamente agli studenti del nostro Istituto, per favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro.

Istituto Professionale dei Servizi per  
l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



VIA CANDIANI D'OLIVOLA, 36  
CASALE MONFERRATO - TEL. +39.0142.73722  
MAIL: SEGRETERIA@ISTITUTOARTUSI.IT  
WWW.ISTITUTOARTUSI.IT - FACEBOOK.COM/ARTUSICASALE  
INSTAGRAM.COM/ARTUSICASALEMONFERRATO



Legalmente riconosciuto e Paritario



Formiamo i professionisti  
del domani

## Istituto Professionale dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto Professionale Paritario dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera che prende il nome da un gran maestro dell'arte culinaria, Pellegrino Artusi (1820-1911).

Il nostro è l'unico Istituto Alberghiero paritario in provincia di Alessandria, situato a Casale Monferrato: sorto nel 1976, legalmente riconosciuto dal 1985, paritario dal 2002 e dalla sua nascita ad oggi ha diplomato ed inserito nel mondo del lavoro oltre 2000 allievi. Tra questi oltre l'80% ha trovato un lavoro stabile nel mondo dell'Enogastronomia entro i primi sei mesi dal diploma (fonte Eduscopio.it) ... e sono numerose le storie d'eccellenza, alcune delle quali sono riportate sul nostro sito.

L'Istituto dispone di tutte le attrezzature necessarie per distinguersi come scuola all'avanguardia, e creare un clima sereno e costruttivo in cui si studia e si lavora per ottenere eccellenti professionisti del settore eno-gastronomico.



## La scuola ed il ristorante didattico

Qualità ed eccellenza professionale: sono queste le parole chiave che ispirano l'intero percorso di formazione e rappresentano anche l'obiettivo finale che vogliamo far raggiungere a ciascun nostro allievo. L'Istituto Artusi vuole formare professionisti competenti che subito dopo il diploma siano già pronti per inserirsi con profitto nelle più prestigiose strutture alberghiere e ristorative, in Italia e all'estero.

Anche per questo abbiamo trasferito la nostra sede presso l'Hotel Candiani di Casale Monferrato, costruendo una scuola nuova e luminosa, dotandola di un ristorante didattico all'avanguardia all'interno dello storico ristorante La Torre e aggiungendo nel medesimo contesto un convitto capace di ospitare oltre 50 studenti residenti lontano da Casale, in camere prestigiose ricavate da un'ala dell'Hotel Candiani (4 stelle).

Sul nostro sito, alla pagina [istitutoartusi.it/nuova-sede](http://istitutoartusi.it/nuova-sede) è possibile visionare alcuni video della nuova e bellissima struttura.



## La pratica, gli stages ed il progetto "L'Artusi va al mare"

All'interno di un quadro orario in linea con i programmi ministeriali (consultabile sul nostro sito, sezione "La didattica"), ciò che distingue e caratterizza il nostro Istituto sono le ore dedicate all'attività pratica. Tutte le classi trascorrono un'intera giornata ogni settimana nel ristorante didattico, che ospita una sola classe per volta, e sia la sala che la cucina dispongono di attrezzature e materie prime di elevata qualità, permettendo agli alunni di sperimentare anche tipologie di menu e di servizio molto ricercate.



Dall'a.s. 2016/17, inoltre, l'Istituto ha avviato il progetto "L'Artusi va al Mare", ovvero la gestione autonoma del ristorante di un hotel di Pietra Ligure per l'intera stagione estiva. Lì tutti gli allievi delle classi prima, seconda e terza si alternano per periodi di 3 o 4 settimane ciascuno, sempre coordinati dai loro docenti di Cucina e di Sala.

Dal terzo al quinto anno, infine, gli stage istituzionali (4 settimane invernali all'anno più altre 6 settimane estive al termine del quarto anno) si svolgono tutti in prestigiose strutture alberghiere a 4 o 5 stelle nelle più importanti località turistiche italiane.