

I nostri obiettivi

- Formare i migliori Chef di Cucina, Maitre di Sala, Barman e responsabili dei Servizi Turistici
- Creare una solida consapevolezza culturale in tutte le otto competenze europee atte a favorire sia l'accesso al Mondo del Lavoro che al proseguimento degli studi presso l'Università
- Stimolare lo spirito imprenditoriale e la passione di ciascun alunno attraverso la creazione di Start Up proiettate nel Futuro in collaborazione con le più importanti Associazioni di Categoria
- Offrire la massima motivazione possibile arricchendo l'autostima attraverso la partecipazione a stimolanti progetti di creatività per la scoperta del talento di ciascun alunno
- Creare un curriculum di competenze immediatamente spendibili nel Mondo del Lavoro, con certificazioni rilasciate da enti riconosciuti a livello internazionale
- Creare il Cittadino del Futuro favorendo la formazione di una profonda etica del Lavoro fondata sui Valori e sulla partecipazione, con la collaborazione di tutte le migliori Partnership già attivate sia a livello locale che a livello internazionale



Archivio IPSSAR Foto di Simona Caporali da Pavesi / COORDINAMENTO Paolo Malagutti PROGETTO GABRIELLI Roberto Serravalle



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "ORIO VERGANI"
 Ferrara
 c.f. 01880150386 - FEIS011004
 feis011004@istruzione.it
 posta@verganinavarra.it
 www.verganinavarra.it



IPSSAR "Orio Vergani"
 Sede Dirigenza e Segreteria
Professionale Alberghiero:
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 Via Sogari, 3
 44121 Ferrara
 tel. 0532 202707
 fax 0532 202515



ISTITUTO AGRARIO STATALE "F.lli Navarra"
Tecnico Agrario:
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria.
Professionale Agrario:
Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale
 Ple Chiappini, 3
 44123 Malborghetto (FE)
 tel. 0532 750271
 fax 0532 754182
 Via Garibaldi, 2
 44020 Ostellato (FE)
 tel./fax 0533 680030

Vergani



Polo Scolastico Agroalimentare Estense

Chi siamo

L'Istituto che porta la celebrata tradizione Agroalimentare Estense



e lo stile del Gusto Italiano in tutto il Mondo, una delle scuole più innovative in ambito enogastronomico, turistico ed ambientale, che parla ai Giovani e che, valorizzandoli, li introduce nel Mondo del Lavoro attraverso collaborazioni strutturate, dal tirocinio fino all'apprendistato, con partnership e convenzioni con aziende, Istituzioni ed associazioni di categoria: una Scuola con un passato e presente prestigioso, dove il Futuro incontra i Giovani e li fa protagonisti.



Le nostre attività

- Dall'"Atelier del Gusto" al "Ristorante Didattico"
- "L'Hotel Didattico"
- "L'Agenzia Turistica del territorio"
- Stage nelle principali location regionali, nazionali ed Internazionali
- Tirocini Estivi ed Apprendistato
- Stage linguistici all'estero
- Certificazioni specifiche del settore enogastronomico ed enologiche
- Il "FabLab", Progetti innovativi con valorizzazione delle competenze digitali
- Fiere Internazionali
- Partnership con Enti di Formazione Superiore ed Università
- Tirocini all'estero
- Progetti speciali con le istituzioni del Territorio