



# We are Open

**CORSO  
IDA SERALE**  
Enogastronomia e  
ospitalità alberghiera

- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Socio Sanitario



ISTITUTO STATALE  
DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"VINCENZO  
CORRADO"  
CASTEL VOLTURNO (CE)

*...formiamo i  
professionisti  
del domani!*

**ISTRUZIONE  
TECNICA**

- Settore Economico -  
Amministrazione, Finanza e Marketing  
Turismo
- Settore Tecnologico -  
Informatica e Telecomunicazioni  
Conduzione del mezzo navale  
Conduzione di apparati  
e impianti  
marittimi

**ISTRUZIONE  
LICEALE**

Liceo Scientifico

- Tradizionale
- Scienze applicate

Liceo Artistico

- Design del gioiello  
e metalli preziosi
- Grafica

**ISTRUZIONE  
PROFESSIONALE**  
Enogastronomia e  
ospitalità alberghiera

- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Accoglienza turistica
- Arte bianca curvatura Pizzeria

**Sanità e assistenza sociale**  
**Manutenzione e  
Assistenza  
Tecnica**

Sedi:

tel. 0823763675  
Via Mazzini, 25 - 81030  
Castel Volturno (CE)

Viale delle Acacie  
81030 Pinetamare  
Castel Volturno (CE)

tel. 0823 970718  
Via Rocca Dei Dragoni, 108  
81034 Mondragone (CE)

*Cosa Ti Aspetta?*

**Presentazione dei Corsi:**

Conosci l'offerta formativa completa per chi sogna una carriera nell'hospitality e nella gastronomia, per una carriera liceale, un'istruzione tecnica nel campo dell'informatica, navale o una formazione nell'affascinante mondo della grafica e del design.

**Tour Guidati:** Tour guidato delle nostre cucine, dei laboratori di pasticceria, la pizzeria, le sale ricevimento, i laboratori informatici, e tanto altro ... lo scoprirai solo partecipando!

**Show Cooking:** Osserva i nostri chef in azione! Dalla preparazione alla presentazione. Scopri i segreti della cucina professionale.

**Mixology e Cocktails:** Impara l'arte dei cocktail con dimostrazioni dal vivo dei nostri esperti.

**Marketing, Accoglienza e Turismo:** Scopri come nasce l'eccellenza nel servizio di accoglienza, dai fondamenti di ospitalità alle tecniche di gestione.

**Tecnologia:** Illustrazione e presentazione di progetti ed esperimenti pratici.

*Perche' Partecipare?*

Vivi un giorno immerso nel mondo della Ristorazione, dell'Accoglienza e della Scienza.

Parla con i docenti e scopri i percorsi personalizzati.

Incontra gli studenti e ascolta le loro esperienze.

Ti aspettiamo per condividere con te la passione per le scienze, la gastronomia e l'ospitalità!

# Open day

**14 Dicembre 2024**

**11-18 Gennaio 2025**

dalle 9.00 alle 12.30

## La strada per il tuo futuro!