iter Innovazione Terziario Impresa Sociale



DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE

SERVIZI ALBERGHIERI, COMMERCIALI E TURISTICI

LA SCELTA GIUSTA
DOPO
LA TERZA MEDIA

SCUOLA GRATUITA

UNIVERSITÀ DEI SAPORI
FORMAZIONE & CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELL'OSPITALITÀ

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA
UMBRIA

La scuola migliore per costruire il tuo futuro



Dopo la terza media scegli i percorsi formativi **GRATUITI** della durata di 4 anni nel settore dei **Servizi Alberghieri, Commerciali e Turistici** erogati da **Innovazione Terziario e Università dei Sapori -** agenzie formative di Confcommercio Umbria - accreditate presso la Regione Umbria.

Puoi scegliere tra tanti corsi, caratterizzati da **molte ore di attività pratica** e da **una solida preparazione culturale di base**.

TANTE ORE DI PRATICA

Otterrai un **DIPLOMA TECNICO PROFESSIONALE** riconosciuto a livello nazionale ed europeo, che ti darà altissime possibilità di trovare un'occupazione immediata.

I NOSTRI PERCORSI FORMATIVI

- Diploma professionale SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
- Diploma professionale TECNICO DI CUCINA
- Diploma professionale TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR
- Diploma professionale TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



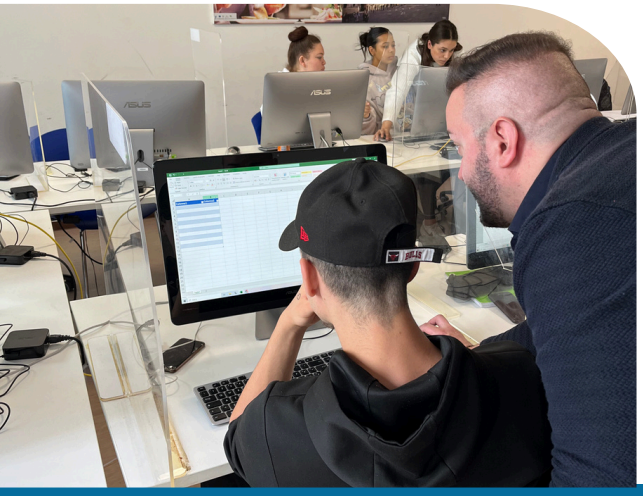
OPEN DAY:
Vieni a scoprire la nostra sede e i nostri laboratori!

Durante gli **OPEN DAY** puoi visitare la nostra sede, a **Perugia**, in via Fontivegge 55, facilissima da raggiungere con ogni mezzo, e i nostri laboratori in piena attività.

GLI APPUNTAMENTI DI DICEMBRE 2025

- **3 dicembre**, dalle 16:00 alle 19:00
- **13 dicembre**, dalle 9:00 alle 13:00
- **10 dicembre**, dalle 16:00 alle 19:00
- **17 dicembre**, dalle 16:00 alle 19:00





GLI APPUNTAMENTI DI GENNAIO 2026

- **10 gennaio**, dalle ore 9:00 alle 13:00
- **15 gennaio**, dalle 16:00 alle 19:00

STUDENTE PER UN GIORNO

Per venire a vivere la nostra scuola e fare l'esperienza di "studente per un giorno" contattaci:

+ 39 075 518491
+ 39 331 7487057
@ iefp@innovazioneterziario.it



AREA PROFESSIONALE

SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

Titolo di studio

Diploma di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) **di Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza**

Durata

4 anni

Formazione in aula

490 ore

Stage in Aziende

500 ore

Lezioni

Dal lunedì al venerdì

Sede

Perugia, Via Fontivegge 55
Terni, Via Pentima Bassa 1

Costo

Gratuito

Presentazione corso

Il corso riunisce due tipologie di offerta formativa: “Servizi del Turismo” e “Strutture ricettive”.
Prepara gli studenti all’accoglienza turistica, all’accoglienza ricettiva e congressuale, nonché all’organizzazione e alla promozione di eventi e di realtà del territorio.

La formazione tecnica fornita include l’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate per consentire agli studenti di gestire attività legate alla promozione di servizi e prodotti, nonché all’organizzazione di spazi, strutture ed eventi. Gli studenti acquisiranno inoltre competenze nel creare piani promozionali efficaci e nel gestire con cura le relazioni con i clienti e i fornitori.

In particolare i compiti professionali del Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza:

- Gestione organizzativa del lavoro
- Accoglienza, informazione e promozione
- Rapporto con i clienti
- Rapporto con i fornitori
- Organizzazione congressi ed eventi

Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione nelle imprese ricettive/turistiche (alberghi, ostelli, campeggi, villaggi turistici, navi da crociera, eventi turistici).

AREA PROFESSIONALE

SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma **Erasmus+**.

Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Info e Iscrizioni

Michela Saccucci, Stefania Flori,
Monica Urbani

+ 39 075 518491

+ 39 331 7487057

iefp@innovazioneterziario.it

www.innovazioneterziario.it
www.universitadeisapori.it

Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:
ITER PGCF008002

Che cosa si studia?

AREA DEI LINGUAGGI	• Lingua Italiana • Lingua Straniera • Storia dell'arte
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	• Economia/Diritto • Storia
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	• Matematica • Informatica • Scienze della terra e Biologia
AREA PROFESSIONALE	• Diritto del lavoro turistico • Tecnica della comunicazione • Geografia turistica • Risorse e opportunità del territorio • Elementi di marketing operativo, turistico e culturale • Processi organizzativi di eventi

Rapporto Scuola - Aziende

Durante il percorso formativo le competenze tecnico - professionali vengono perfezionate attraverso l'esperienza di **tirocinio** in azienda. Il percorso per il **Diploma Professionale** infatti, si sviluppa nell'ambito del Sistema Duale: oltre a **490 ore** di formazione **a scuola**, sono previste **500 ore** di formazione **in aziende** partner del territorio, con la possibilità di attivare il **contratto di apprendistato di 1° livello**.



AREA PROFESSIONALE

TECNICO DI CUCINA

Titolo di studio

Diploma di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) **di Tecnico di cucina**.

Durata

4 anni

Formazione in aula

490 ore

Stage in Aziende

500 ore

Lezioni

Dal lunedì al venerdì

Sede

Perugia, Via Fontivegge 55
Terni, Via Pentima Bassa 1

Costo

Gratuito

Presentazione corso

Il percorso formativo per **Tecnico di cucina**, assicura un Diploma tecnico professionale riconosciuto e spendibile in Italia e in ambito comunitario.

Questa figura **affianca il cuoco** nella preparazione e cottura di piatti di qualsiasi tipo, nella programmazione dei menù e nell'organizzazione e gestione del servizio di cucina.
Presidia il processo di preparazione pasti, attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la gestione dell'organizzazione operativa e e la valutazione del risultato. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie e strumenti specialistici gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

In particolare i compiti professionali del Tecnico di cucina:

- Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro
- Preparazione alimenti
- Realizzazione di piatti in base a ricette predefinite
- Presentazione del piatto anche con gusto decorativo-coreografico
- Norme igienico-sanitarie vigenti

Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione in tutte le attività ristorative di qualunque tipo e dimensione.

TECNICO DI CUCINA

Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma **Erasmus+**.

Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Info e Iscrizioni

Michela Saccucci, Stefania Flori,
Monica Urbani

+ 39 075 518491

+ 39 331 7487057

iefp@innovazioneterziario.it

www.innovazioneterziario.it
www.universitadeisapori.it

Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:
ITER PGCF008002

Che cosa si studia?

AREA DEI LINGUAGGI	• Lingua Italiana • Lingua Straniera • Storia dell'arte
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	• Economia/Diritto • Storia
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	• Matematica • Informatica • Scienze della terra e Biologia
AREA PROFESSIONALE	• Organizzazione e gestione aziendale settore ristorativo • Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcooliche • Metodi e tecniche di preparazione di piatti a base di vegetali e carne • Metodi e tecniche di cottura • La tradizione della cucina regionale italiana (nord-centro sud, piatti a base vegetale-carne e pesce) • Tecniche di food & beverage cost e di food &beverage price

Rapporto Scuola - Aziende

Il percorso di studio è pensato utilizzando la formula della **formazione duale**, significa che alle ore di formazione in aula, saranno affiancate moltissime ore di formazione in assetto lavorativo; largo spazio viene dunque garantito alla parte pratica e dell'apprendimento di competenze tecniche professionali specifiche.
Ogni allievo/a, a partire dal secondo anno per circa 4 mesi svolgerà un tirocinio in azienda.
E' possibile, inoltre, già dal 2° anno formarsi fino al Diploma o la Qualifica lavorando in azienda attraverso il contratto di **apprendistato di 1°livello**.



AREA PROFESSIONALE

TECNICO DEI SERVIZI SALA BAR

Titolo di studio

Diploma di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) **di Tecnico dei servizi Sala Bar**.

Durata

4 anni

Formazione in aula

490 ore

Stage in Aziende

500 ore

Lezioni

Dal lunedì al venerdì

Sede

Perugia, Via Fontivegge 55
Terni, Via Pentima Bassa 1

Costo

Gratuito

Presentazione corso

Il percorso formativo per **Tecnico dei servizi Sala Bar**, assicura un Diploma tecnico professionale riconosciuto e spendibile in Italia e in ambito comunitario.

Questa figura ha competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti enogastronomici. Redige e inoltra le comande, effettua preparazioni di caffetteria, aperitivi, cocktail, pasti veloci e snack. Conosce le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande da bar. Allestisce la sala e gli spazi per la ristorazione, cura il rapporto con la clientela.

In particolare i compiti professionali del Tecnico dei servizi sala e bar:

- Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro
- Accoglienza cliente
- Presentazione menù
- Predisposizione della mise en place e la linea di servizio del bar
- Distribuzione in sala di pasti e bevande
- Preparazione e servizio al banco e ai tavoli del bar di bevande e caffetteria

Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione in tutte le attività ristorative, locali e bar di qualunque tipo e dimensione.

Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma **Erasmus+**.

Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Info e Iscrizioni

Michela Saccucci, Stefania Flori,
Monica Urbani

+ 39 075 518491

+ 39 331 7487057

iefp@innovazioneterziario.it

www.innovazioneterziario.it
www.universitadeisapori.it

Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:
ITER PGCF008002

Che cosa si studia?

AREA DEI LINGUAGGI	• Lingua Italiana • Lingua Straniera • Storia dell'arte
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	• Economia/Diritto • Storia
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	• Matematica • Informatica • Scienze della terra e Biologia
AREA PROFESSIONALE	• Principi di psicologia della comunicazione e dalla vendita • Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria • Regole di galateo • Tecniche di miscelazione avanzata • Tecniche di degustazione del cocktail • Tecniche di spillatura della birra. • Tecniche e le regole della mescita. • Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali • Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner a tutte le ore • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink

Rapporto Scuola - Aziende

Il percorso di studio è pensato utilizzando la formula della **formazione duale**, questo significa che alle ore di formazione in aula, saranno affiancate moltissime ore di formazione in assetto lavorativo; largo spazio viene dunque garantito alla parte pratica e dell'apprendimento di competenze tecniche professionali specifiche.
Ogni allievo/a, a partire dal secondo anno per circa 4 mesi svolgerà un tirocinio in azienda.
E' possibile, inoltre, già dal 2° anno formarsi fino al Diploma o la Qualifica lavorando in azienda attraverso il contratto di apprendistato di 1° livello.



AREA PROFESSIONALE

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Titolo di studio

Diploma di istruzione e Formazione professionale (IV livello europeo) **di Tecnico delle produzioni alimentari: pasticceria e prodotti da forno**

Durata

4 anni

Formazione in aula

490 ore

Stage in Aziende

500 ore

Lezioni

Dal lunedì al venerdì

Sede

Perugia, Via Fontivegge 55
Terni, Via Pentima Bassa 1

Costo

Gratuito

Presentazione corso

Il Tecnico delle produzioni alimentari, indirizzo **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**, interviene con autonomia, nel processo di produzione alimentare, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene.
Possiede competenze funzionali alle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti.
Gli studenti impareranno:

- Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
- Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti
- Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Cosa puoi fare dopo?

Puoi trovare collocazione in tutte le attività ristorative, locali e pasticcerie di qualunque tipo e dimensione.

Placement

Servizio di orientamento al lavoro.

Esperienze all'estero

Possibilità di svolgere l'esperienza di **Tirocinio all'estero** grazie al programma **Erasmus+**.

Plus

Attestato HACCP e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Info e Iscrizioni

Michela Saccucci, Stefania Flori,
Monica Urbani

+ 39 075 518491

+ 39 331 7487057

iefp@innovazioneterziario.it

www.innovazioneterziario.it
www.universitadeisapori.it

Codice Meccanografico da utilizzare per effettuare le iscrizioni tramite piattaforma MIUR:
ITER PGCF008002

Che cosa si studia?

AREA DEI LINGUAGGI	• Lingua Italiana • Lingua Straniera • Storia dell'arte
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	• Economia/Diritto • Storia
AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA-TECNOLOGICA	• Matematica • Informatica • Scienze della terra e Biologia
AREA PROFESSIONALE	• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Materie prime e attrezzature • Pasta frolla, pan di spagna e arrotolati • Masse montate burro, meringaggi e bignè • Creme e sfoglie • Applicazioni delle basi e torte tradizionali • Tecnica pratica di pasticceria • Prodotti da forno dolci e salati

Rapporto Scuola - Aziende

Il percorso di studio è pensato utilizzando la formula della **formazione duale**, questo significa che alle ore di formazione in aula, saranno affiancate moltissime ore di formazione in assetto lavorativo; largo spazio viene dunque garantito alla parte pratica e dell'apprendimento di competenze tecniche professionali specifiche.
Ogni allievo/a, a partire dal secondo anno per circa 4 mesi svolgerà un tirocinio in azienda.
E' possibile, inoltre, già dal 2° anno formarsi fino al Diploma o la Qualifica lavorando in azienda attraverso il contratto di apprendistato di 1° livello.

INFO E ISCRIZIONI

Michela Saccucci: dir. 075.38889235
Stefania Flori: dir. 075.38889217
Monica Urbani: dir. 075.38889216

+ 39 331 7487057

Perugia, Via Fontivegge 55

iefp@innovazioneterziario.it

www.innovazioneterziario.it
www.universitadeisapori.it