

L'OFFERTA FORMATIVA DELL'ALBERGHIERO SONZOGNI

- Nel **PRIMO BIENNIO** si studiano gli **aspetti generali delle discipline comuni** a tutti gli istituti superiori e si frequentano i laboratori professionali di tutti gli indirizzi. Al termine del biennio gli studenti **scelgono la specializzazione** che più rispecchia i loro interessi e le loro attitudini. Nel biennio, proprio per il suo carattere orientativo, **la valutazione è effettuata al termine del 2° anno**.
- Il **TERZO e QUARTO ANNO** si acquisiscono **specifiche competenze tecniche e professionali**, proprie delle filiere dell'enogastronomia e della ricettività alberghiera.
- Al termine del **QUINTO ANNO** gli studenti **sostengono l'Esame di Stato** e possono accedere all'università, a istituti di formazione superiore e a opportunità lavorative di alto profilo.

Gli alunni sono affiancati dai nostri insegnanti, dei veri **maestri del lavoro**, che adottano una **didattica laboratoriale e pluridisciplinare con esperienze pratiche**.

Nella scuola, inoltre, è presente uno staff di insegnanti che intervengono in **situazioni di difficoltà di apprendimento e disagio** al fine di organizzare **attività educative individualizzate**.

Siamo l'unica scuola della provincia ad avere attivato un **CORSO SERALE** in enogastronomia con curvatura sala, attraverso il quale è possibile ottenere il diploma in 3 anni.

L'Istituto **si trova a Nembro, Valle Seriana, a meno di 10 km da Bergamo** ed è **facilmente raggiungibile** con i mezzi di trasporto pubblico.

