

Open Day Istituto Agrario

Open Day

Vergani

Navarra

Open Day

Istituto Agrario

Open Day

“Fratelli Navarra”

Open Day

Istituto Agrario “Fratelli Navarra” di Ferrara

12 nov 2022 15:00 - 17:00
Live a Ferrara - P.zzale Chiappini 3

03 dic 2022 15:00 - 17:00
Live a Ferrara - P.zzale Chiappini 3

14 gen 2023 15:00 - 17:00
Live a Ferrara - P.zzale Chiappini 3

26 nov 2022 15:00 - 17:00
Live a Ferrara - P.zzale Chiappini 3

17 dic 2022 15:00 - 17:00
Live a Ferrara - P.zzale Chiappini 3

21 gen 2023 15:00 - 17:00
Live a Ferrara - P.zzale Chiappini 3

Save the date! Prenota il tuo Open Day personalizzato!

Referente: Prof. Stefano Giatti

 navarraf@vergani.istruzioneer.it

 +39 347 7466215

www.verganinavarra.edu.it

ISTITUTO ALBERGHIERO "Orio Vergani"

Sede e Segreterie Amministrative

Professionale Alberghiero:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Sogari, 3 44121 Ferrara tel. 0532 202707

ISTITUTO AGRARIO "F.I.Ii Navarra"

Tecnico Agrario: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Professionale Agrario: Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale

P.le Chiappini, 3 44123 Ferrara tel. 0532 750271

Via Garibaldi, 2 44020 Ostello (FE) tel. 0533 680030

COMUNICAZIONE N. 0199 DEL 14/10/2022

**Ai Dirigenti Scolastici
Istituti Comprensivi di riferimento come bacini di utenza**

**Al Sito Web
Al Personale ATA
I.I.S. "VERGANI – NAVARRA"**

Oggetto: Attività Orientamento - DATE OPEN DAY

Gentilissima/o Collega,

con la presente invio la proposta di Orientamento dell'Istituto "Vergani - Navarra". L'attività orientativa e di **OPEN DAY** è prevista come da calendario seguente.

DATE OPEN DAY ISTITUTO ALBERGHIERO "O. VERGANI"			
Istituto	Date	Orari	Dove
ISTITUTO ALBERGHIERO "O. VERGANI"	12 Novembre 2022	15:00 – 17:00	Via Sogari, 3 - Ferrara
	26 Novembre 2022	15:00 – 17:00	Via Sogari, 3 - Ferrara
	3 Dicembre 2022	15:00 – 17:00	Via Sogari, 3 - Ferrara
	17 Dicembre 2022	15:00 – 17:00	Via Sogari, 3 - Ferrara
	14 Gennaio 2023	15:00 – 17:00	Via Sogari, 3 - Ferrara
	21 Gennaio 2023	15:00 – 17:00	Via Sogari, 3 - Ferrara

ISTITUTO ALBERGHIERO "Orio Vergani"

Sede e Segreterie Amministrative

Professionale Alberghiero:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Sogari, 3 44121 Ferrara tel. 0532 202707

ISTITUTO AGRARIO "F.II Navarra"

Tecnico Agrario: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Professionale Agrario: Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale

P.le Chiappini, 3 44123 Ferrara tel. 0532 750271

Via Garibaldi, 2 44020 Ostellato (FE) tel. 0533 680030

DATE OPEN DAY**ISTITUTO AGRARIO "F.LLI NAVARRA" - FERRARA**

Istituto	Date	Orari	Dove
ISTITUTO AGRARIO "F.LLI NAVARRA" - FERRARA	12 Novembre 2022	15:00 – 17:00	P.le Chiappini, 3 - Ferrara
	26 Novembre 2022	15:00 – 17:00	P.le Chiappini, 3 - Ferrara
	3 Dicembre 2022	15:00 – 17:00	P.le Chiappini, 3 - Ferrara
	17 Dicembre 2022	15:00 – 17:00	P.le Chiappini, 3 - Ferrara
	14 Gennaio 2023	15:00 – 17:00	P.le Chiappini, 3 - Ferrara
	21 Gennaio 2023	15:00 – 17:00	P.le Chiappini, 3 - Ferrara

DATE OPEN DAY**ISTITUTO AGRARIO "F.LLI NAVARRA" - OSTELLATO**

Istituto	Date	Orari	Dove
ISTITUTO AGRARIO "F.LLI NAVARRA" - OSTELLATO	05 Novembre 2022	10:00 – 12:00	Via Garibaldi, 2D – Ostellato (FE)
	19 Novembre 2022	14:00 – 16:00	Via Garibaldi, 2D – Ostellato (FE)
	03 Dicembre 2022	10:00 – 12:00	Via Garibaldi, 2D – Ostellato (FE)
	17 Dicembre 2022	14:00 - 16:00	Via Garibaldi, 2D – Ostellato (FE)
	14 Gennaio 2023	10:00 – 12:00	Via Garibaldi, 2D – Ostellato (FE)
	21 Gennaio 2023	14:00 – 16:00	Via Garibaldi, 2D – Ostellato (FE)

ISTITUTO ALBERGHIERO "Orio Vergani"

Sede e Segreterie Amministrative

Professionale Alberghiero:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Sogari, 3 44121 Ferrara tel. 0532 202707

ISTITUTO AGRARIO "F.Ili Navarra"

Tecnico Agrario: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Professionale Agrario: Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale

P.le Chiappini, 3 44123 Ferrara tel. 0532 750271

Via Garibaldi, 2 44020 Ostellato (FE) tel. 0533 680030

Ulteriori informazioni ed approfondimenti saranno disponibili sul sito

[https://www.verganinavarra.edu.it/](http://www.verganinavarra.edu.it/) (sezione ORIENTAMENTO). Nei prossimi giorni saranno inviati volantini informativi sull'Offerta Formativa e le novità del nostro Istituto per il prossimo anno scolastico.

Si prega di darne diffusione agli alunni delle classi Terze, attraverso la vostra funzione strumentale.

Dicendomi a disposizione per qualsiasi chiarimento e ringraziandomi fin d'ora per la tua disponibilità, invio i più cordiali saluti.

Il Futuro che cerchi! Save the date!

Il Dirigente Scolastico
Massimiliano Urbinati

66

DIVENTA ESPERTO DI COMUNICAZI ONE NELL'AREA ENO GASTRO NOMICA E HOSPITALITY

Prenota il tuo Open Day Personalizzato
📞 3485144741
orientamento@vergani.istruzioneer.it
www.verganinavarra.edu.it

ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE
"VERGANI - NAVARRA"

Via Sogari 3 - 44121 -
Ferrara
Tel: 0532202707
Email:
feis011004@istruzione.it
PEC:
feis011004@pec.istruzione.it

Instagram: @istituto_vergani_navarra

Facebook: @istituto_vergani_navarra

SOCIAL
MEDIA
MANAGER

FOOD
BLOGGER

NEW

LAVORARE COI SOCIAL

Tra le tante capacità che il percorso di **Accoglienza Turistica** offre c'è anche quella di promuovere i servizi turistico-alberghieri attraverso la progettazione e la diffusione di prodotti che valorizzino le risorse del territorio. Qui insegniamo a diventare dei veri **Influencer Turistici**

"L'operatore è una persona propositiva e curiosa, pronta ad anticipare il turista e a far fronte alle sue esigenze, perché sa coltivare con passione abilità comunicative, empatiche e relazionali."

PER IMPARARE

A RACCONTARE

La cultura gastronomica e turistica coinvolgono tutti: dai professionisti alle persone che la amano. Raccontare è trasmettere il pensiero che sta dietro al cibo, la sua storia e le nostre tradizioni.

CON UN LINGUAGGIO MODERNO

Attraverso la Scrittura, il cinema o la fotografia, per entrare nel mondo dei Blog, Vlog e Social Media in maniera consapevole e professionale. Condividere sui canali più diffusi la propria passione e le proprie conoscenze.

LE EMOZIONI

Provare ogni giorno l'esperienza di vedere il proprio studio diventare passione e trasmetterla agli altri. Imparare a far sognare i lettori e i tutti i turisti ad occhi aperti

DEL NOSTRO PATRIMONIO

L'Italia e Ferrara, particolare, sono territori unici. Conoscerli, conoscere le loro storie e promuovere una cultura del viaggio e del cibo rende gli studenti ambasciatori della bellezza e della ricchezza. Davvero un'importante responsabilità!



**STUDIARE NON È MAI STATO COSÌ DIVERTENTE
#SELOSAILOFAI**

66

LA
PASTICCERIA È
UNA SCIENZA: È
L'INCONTRO
DELLA TUA
CREATIVITÀ
CON LE GIUSTE
REAZIONI
CHIMICHE PER
TRASFORMARE
INGREDIENTI IN
DOLCI SQUISITI

Prenota il tuo Open Day Personalizzato
 3485144741
orientamento@vergani.istruzioneer.it
www.verganinavarra.edu.it



VERGANI
NAVARRA

ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE
"VERGANI - NAVARRA"

PASTICCERIA

Via Sogari 3 - 44121 -
Ferrara

Tel: 0532202707

Email:

feis011004@istruzione.it

PEC:

feis011004@pec.istruzione.it

 @istituto_vergani_navarra

 @istituto_vergani_navarra

PASTICCERIA

L'ARTE DELLA MISURA

Insieme al percorso di Cucina tradizionale apriamo anche le porte alla formazione in Pasticceria: qui **nulla è lasciato al caso!** Serve la giusta preparazione per gestire un laboratorio: conoscere la tecnologia di produzione dei prodotti, conoscere a fondo la ricetta delle specialità prodotte, il loro contenuto calorico e metodi sensoriali per determinare la buona qualità dei prodotti.



FORMAZIONE SUL CAMPO

PRATICA E ASCOLTO

Il corso di Pasticceria segue una strada fatta di tante ore di pratica per conoscere al meglio ingredienti e tecniche a cui si aggiungono **masterclass** con pasticceri professionisti per comprenderne i segreti e sentire dalle loro parole cosa vuol dire essere pasticceri oggi.

Creatività e attenzione per i dettagli sono qualità essenziali per ogni pasticciere. Le metterai in pratica per impiattare i dessert, decorare torte e pasticcini, e sbizzarriti con le creazioni con l'isomalto.



OGNI DOLCE HA LA SUA STORIA, SCRIVI LA TUA!
#SELOSAILOFAI

ARTE BIANCA

CREATIVITÀ E AMORE PER I DETTAGLI

Ma la pasticceria è anche "Arte Bianca" con i prodotti da forno, pizze, focacce e biscotti: da sempre questi hanno un forte legame con le radici culturali ed enogastronomiche locali. Si parla genericamente di prodotti da forno, ma ci sono molte particolarità nelle produzioni. Da qui l'esigenza di legare il lavoro alle tradizioni del territorio, riscoprire le realtà regionali produttive, i vecchi mestieri e i loro segreti, abbinandoli però a nuove idee e proposte innovative.

66

È LA SCUOLA
GIUSTA PER TE
SE CREDI CHE
L'UNIONE
FACCIA LA
FORZA, SE NON
HAI PAURA DI
"SPORCARTI LE
MANI", SE HAI
PASSIONE,
CREATIVITÀ E
AMI
L'ADRENALINA!

Prenota il tuo Open Day Personalizzato

3485144741

orientamento@vergani.istruzioneer.it

www.verganinavarra.edu.it



CUCINA - PASTICCERIA

TECNICA E CREATIVITÀ

Un percorso di cucina che parte dalla **tradizione** e che diventa **sostenibile** ed attenta al mondo che ci circonda. In classe ci sono più ore di pratica settimanale che faranno conoscere i trend culinari del terzo millennio con un occhio attento alla **PASTICCERIA MODERNA**, pronta a catturare oltre che il gusto, anche la vista.

Dal nostro **Ristorante didattico** si passa per tirocini formativi nelle principali location nazionali e internazionali che permetteranno di lavorare al fianco di grandi professionisti.



SALA VENDITA

SPIRITO DI OSSERVAZIONE E ASCOLTO

Scoprire la centralità dei Servizi di Sala, formando professionisti in grado di **amplificare** la bontà dei piatti con le proprie competenze enogastronomiche e con le più importanti tecniche di servizio e preparazione ai tavoli. Il cameriere di sala si prende cura dell'immagine del locale.

I percorsi di certificazioni gastronomici ed enologici, fatti in collaborazione con grandi aziende, e i continui eventi nel territorio sono ulteriore motivazione alla crescita professionale. Una perfetta unione di **formazione e pratica**.



ACCOGLIENZA TURISTICA

EMPATIA E IMMAGINAZIONE

Il percorso insegna ad avere attenzione al cliente e attenzione alle ultime novità tecnologiche del settore - **DIGITAL TOURISM** promuovendo anche la diffusione di BLOG, VLOG e SOCIAL MEDIA.

Si impara a conoscere i servizi turistico-alberghieri attraverso la progettazione e la diffusione di prodotti che valorizzino le risorse del territorio. Stage linguistici e progetti Erasmus permetteranno di familiarizzare con le lingue e conoscere dal vivo nuovi paesi, culture per allargare i propri orizzonti umani e professionali.

VUOI RENDERE IL TUO STUDIO DIVERTENTE?
#SELOSAILOFAI

Obiettivi

ROIC810005 - AAE7E2A - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011297 - 27/10/2022 - V.1 - E

- Formare esperti della filiera agroalimentare, della qualità, delle tipicità territoriali
- Creare professionalità nella gestione delle certificazioni Agroambientali
- Formare i tecnici che guideranno il processo di transizione ecologica
- Esplorare le opportunità della tecnologia per la valorizzazione del territorio
- Creare una solida consapevolezza culturale per il Mondo del Lavoro e per l'Università
- Creare competenze certificate e immediatamente spendibili nel Mondo del Lavoro
- Essere la scuola di chi ama Natura, Animali, Ambiente.

Open Days

12 e 26 novembre 2022

3 e 17 dicembre 2022

14 e 21 gennaio 2023

Dalle 15:00 alle 17:00

Gradita prenotazione via web

Disponibilità per appuntamenti personalizzati

Contatti

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

"VERGANI - NAVARRA"

segreteria

Via Sogari 3 - 44121 - Ferrara

Tel: 0532202707

Email: feis011004@istruzione.it

ISTITUTO AGRARIO
"FRATELLI NAVARRA"
di FERRARA

Tecnico Agrario
Professionale Agrario

Piazzale Chiappini 3, 44123 Ferrara

Tel. 0532750271

Orientamento
Prof. Stefano Giatti



+39 347 7466215



navarraf@vergani.istruzioneer.it

Vergani
Navarra
FERRARA



www.verganinavarra.edu.it/

Vergani
Navarra
FERRARA



#NAVARRAdiFerrara

#selosailofai

AMBIENTE
AGRICOLTURA
TECNOLOGIA
SOSTENIBILITÀ'

PER LE
PROFESSIONI
DEL DOMANI

Gli indirizzi

Tecnico

Agrario Agroalimentare e Agroindustria con articolazioni:

- "Gestione dell'Ambiente e del Territorio"
- "Viticoltura ed Enologia"

Professionale:

"Agricoltura, sviluppo rurale e valorizzazione dei prodotti del territorio"



Zootecnia
Tecniche di allevamento animale
Benessere animale



Uso dell'Internet of Things (IoT), dei Big Data, dell'Intelligenza Artificiale della sensoristica di precisione e della robotica per una vera sostenibilità che integri l'ottimizzazione delle produzioni con la riduzione dell'impatto ambientale delle stesse.

Tecnologie digitali per il settore agro-ambientale



Laboratori tecnico-pratici



Attività

Laboratori Ambientali
Laboratori di Agromeccanica e Frutticoltura
Stage nelle principali location nazionali ed internazionali
Progetti Erasmus + in Europa
Certificazioni specifiche del settore Agroalimentare
Progetti innovativi per le competenze digitali

