

# 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



[navarrafe@vergani.istruzioneer.it](mailto:navarrafe@vergani.istruzioneer.it)



+39 347 7466215

[www.verganinavarra.edu.it](http://www.verganinavarra.edu.it)

C.f. 01880150386 - FEIS011004 - [feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it) - [www.verganinavarra.edu.it](http://www.verganinavarra.edu.it)**ISTITUTO ALBERGHIERO "Orio Vergani"**

Sede e Segreteria Amministrativa  
 Professionale Alberghiero:  
 Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
 Via Sogari, 3 44121 Ferrara tel. 0532 202707

**ISTITUTO AGRARIO "F.lli 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

**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
<b>ISTITUTO ALBERGHIERO "O. VERGANI"</b>	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



C.f. 01880150386 - FEIS011004 - [feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it) - [www.verganinavarra.edu.it](http://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.lli 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)



C.f. 01880150386 - FEIS011004 - [feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it) - [www.verganinavarra.edu.it](http://www.verganinavarra.edu.it)

**ISTITUTO ALBERGHIERO "Orio Vergani"**

Sede e Segreteria Amministrativa  
Professionale Alberghiero:  
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
Via Sogari, 3 44121 Ferrara tel. 0532 202707

**ISTITUTO AGRARIO "F.lli 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/> (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 ringraziandoti fin d'ora per la tua disponibilità, invio i più cordiali saluti.

Il Futuro che cerchi! Save the date!

Il Dirigente Scolastico  
**Massimiliano Urbinati**





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

# “

**DIVENTA  
ESPERTO DI  
COMUNICAZIONE  
NELL'AREA  
ENOGASTRONOMICA  
E  
HOSPITALITY**

Prenota il tuo Open Day Personalizzato

☎ 3485144741

[orientamento@vergani.istruzioneer.it](mailto:orientamento@vergani.istruzioneer.it)

[www.verganinavarra.edu.it](http://www.verganinavarra.edu.it)

**ISTITUTO ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
"VERGANI - NAVARRA"**

Via Sogari 3 - 44121 -  
Ferrara


Tel: 0532202707


Email:

[feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it)

PEC:

[feis011004@pec.istruzione.it](mailto:feis011004@pec.istruzione.it)

 @istituto\_vergani\_navarra

 @istituto\_vergani\_navarra

**SOCIAL  
MEDIA  
MANAGER**

**FOOD  
BLOGGER**





# 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 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





# “

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](mailto:orientamento@vergani.istruzioneer.it)

[www.verganinavarra.edu.it](http://www.verganinavarra.edu.it)



# VERGANI NAVARRA

ISTITUTO ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
"VERGANI - NAVARRA"

## PASTICCERIA

Via Sogari 3 - 44121 -  
Ferrara

Tel: 0532202707

Email:

[feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it)

PEC:

[feis011004@pec.istruzione.it](mailto: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 sbizzarrirti con le creazioni con l'isomalto.

# 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



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





“

**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](mailto:orientamento@vergani.istruzioneer.it)  
[www.verganinavarra.edu.it](http://www.verganinavarra.edu.it)

**VERGANI  
NAVARRA**

**ALBERGHIERO**

ISTITUTO ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
"VERGANI - NAVARRA"

Via Sogari 3 - 44121 -  
Ferrara

Tel: 0532202707

Email:

[feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it)

PEC:

[feis011004@pec.istruzione.it](mailto:feis011004@pec.istruzione.it)

@istituto\_vergani\_navarra

@istituto\_vergani\_navarra





# 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

- 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

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

# 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**



**navarrafe@vergani.istruzione.it**



**www.verganinavarra.edu.it/**

**Vergani  
Navarra  
FERRARA**



**#NAVARRAdiFerrara**

**#selosailofai**

**AMBIENTE  
AGRICOLTURA  
TECNOLOGIA  
SOSTENIBILITA'**

**PER LE  
PROFESSIONI  
DEL DOMANI**



# Gli indirizzi

## Tecnico

Agrario Agroalimentare e  
Agroindustria con articolazioni:

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

## Professionale:

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



Zootecnia  
Tecniche di  
allevamento  
animale  
Benessere  
animale



## Tecnologie digitali per il settore agro-ambientale

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.

## 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

## Laboratori tecnico-pratici

