

## LE NOSTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE

### EXTRACURRICOLARI

- Stage e tirocini presso laboratori artigianali (pasticcerie, panetterie), ristoranti, aziende dolciarie e strutture ricettive (alberghi 4-5 stelle, villaggi turistici)
- Viaggi d'istruzione; visite guidate alle aziende del territorio, Salone del Gusto, Musei, Salone del libro ...
- Partecipazione a concorsi e manifestazioni regionali e nazionali (Sigep, Campionato Naz. nale di Pasticceria, Premio Pasticceria Giovani, Eat Free—Gluten Free Expo ...)
- Attività culturali (convegni e rappresentazioni teatrali)
- Corsi di Recupero-Sportelli
- Educazione alla salute (progetto BLS)
- Gruppo Sportivo (Gare e tornei scolastici ; settimana bianca; trekking)
- Corsi di Lingua Straniera; preparazione DELF e PET.
- Progetto "Integrazione alunni stranieri"
- Master dei Talenti (stage all'estero)
- Progetto "Erasmus +" (stage all'estero)
- Progetti PON



IISS Arte Bianca Neive



IISSArteBiancadiNeive



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



### TUTTI GLI EVENTI

### SU PRENOTAZIONE AL LINK

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8Cz3gtuSPvuCMwT75TSUK4\\_BPYHzR3pGmvv1MNRk7fglo0A/viewform?usp=sf\\_link%20%20C2%A0](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8Cz3gtuSPvuCMwT75TSUK4_BPYHzR3pGmvv1MNRk7fglo0A/viewform?usp=sf_link%20%20C2%A0)

### ALTRI CONTATTI

[artebiancaneive@cillarioferrero.it](mailto:artebiancaneive@cillarioferrero.it)

TEL. SEGRETERIA 017367168

### FAI UN TOUR VIRTUALE DELLA SCUOLA

### ANDANDO SUL SITO

[www.artebiancaneive.org](http://www.artebiancaneive.org)



a.s. 1988-1989

30  
anni

a.s. 2018-2019

Sede Coordinata di NEIVE (CN)

Via Rocca, 10 - TEL. 017367168

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

[artebiancaneive@cillarioferrero.it](mailto:artebiancaneive@cillarioferrero.it)

## ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

# "ARTE BIANCA"



## Scuola aperta

SABATO 7, 14, 21 NOVEMBRE e 16 GENNAIO  
h 9:00-10:30 / 11:00-12:30

## Serate informative

MERCOLEDI' 2, 9, 16 DICEMBRE e 20 GENNAIO  
h 17:00-19:00

Consultare sito e pagine social per rimanere aggiornati in merito a nuove eventuali date di eventi

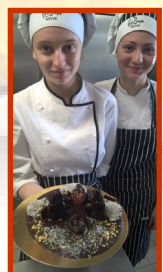
# LA NOSTRA SCUOLA

L'Arte Bianca di Neive è un Istituto Professionale Statale dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali".

Nato nel settembre 1988 come distaccamento dell'Arte Bianca di Torino (" J.B. Beccari" che trova le sue nobili origini nel 1919 come "Regia Scuola per la panificazione e le industrie affini), l'Istituto, dall'a.s. 2000/2001, è sede associata dell' I.I.S.S. "Piera Cillarrio Ferrero" di Alba.

Oggi, a trent'anni dalla sua nascita, la scuola può contare più di 400 alunni (20 classi), tre laboratori di pasticceria, un laboratorio chimico-biologico, un'aula magna, un distaccamento nuovo di zecca - nel centro storico di Neive a pochi passi dalla sede - e un forte legame con il territorio con cui si identifica.

Un legame, quest'ultimo, che si è consolidato negli anni grazie agli stage svolti dagli alunni (le convenzioni di stage attivate ogni anno dalla scuola sono più di 450) presso pasticcerie, panetterie, alberghi, ristoranti, villaggi turistici ed industrie dolciarie (in particolare l'azienda Ferrero)



..Grazie alla vivace attività e ai risultati ottenuti, la scuola viene invitata ogni anno a partecipare al prestigioso SIGEP (Salone Internazionale della Gelateria e della Pasticceria) di Rimini, una vetrina internazionale che ha fatto crescere la notorietà dell'Istituto in Italia e all'estero.

Da alcuni anni, inoltre, i nostri allievi partecipano ai progetti di mobilità europea "Erasmus +" e "Master dei Talenti".



## ORARIO SETTIMANALE

MATERIE / CLASSI	1^	2^	3^	4^	5^
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	2	2
STORIA e GEOGRAFIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
TIC	1	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
R.C. O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2*	2*			
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2*	2*			
SECONDA LINGUA STR. FRANCESE	2	2	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI — SETTORE PASTICCERIA	2	4**	8	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI — SETTORE SALA E VENDITE	4**	2			
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E CONTROLLI MICROBIOLOGICI			3	3*	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	3	3
TECNICHE DI PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE				2	2
SICUREZZA DEL PRODOTTO ALIMENTARE: CONTROLLO CHIMICO				2*	2
TOTALE	32	32	32	32	32

\*: compresenze con il docente di laboratorio

\*\* : 2 ore settimanali in compresenza con docenti dell'area di indirizzo

## PERCHE' ISCRIVERSI ALL'ARTE BIANCA DI NEIVE

- Perché è una scuola che prepara seriamente al mondo del lavoro.
- Perché è una scuola attenta alla preparazione culturale e all'educazione dei cittadini.
- Perché è una scuola attenta alle richieste del mondo del lavoro e attraverso l'alternanza scuola-lavoro permette di inserirsi con le proprie competenze nelle strutture ricettive, nei laboratori artigianali e nelle industrie dolciarie.
- Perché offre sbocchi professionali in un settore non ancora saturo
- Perché il diploma quinquennale permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie.



Il Tecnico diplomato nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera" - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" è in grado di:

- conoscere e eseguire le tecniche di base e avanzate di pasticceria
- conoscere i processi di trasformazione delle materie prime e dei semilavorati in prodotti dolciari
- effettuare controlli di qualità sulle materie prime e sui prodotti finiti, in ottemperanza alle normative nazionali ed europee
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- valutare gli aspetti economici della produzione
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- organizzare il proprio lavoro sia autonomamente che all'interno di un gruppo con la prospettiva di gestire un'attività artigianale autonoma o di inserirsi in una realtà di tipo industriale

