

ESPERIENZA PROFESSIONALE

OCCUPAZIONI PRECEDENTI

Qualifica di occupazione		Ditta	Indirizzo e luogo della ditta
Attività di tipo: <input type="checkbox"/> DIPENDENTE <input type="checkbox"/> AUTONOMO	Durata: <input type="checkbox"/> STABILE <input type="checkbox"/> STAGIONALE	Durata dell'impiego: N. ANNI DalAL	Settore: <input type="checkbox"/> ALBERGHIERO <input type="checkbox"/> RISTORAZIONE <input type="checkbox"/> ALTRO(specificare)
Qualifica di occupazione		Ditta	Indirizzo e luogo della ditta
Attività di tipo: <input type="checkbox"/> DIPENDENTE <input type="checkbox"/> AUTONOMO	Durata: <input type="checkbox"/> STABILE <input type="checkbox"/> STAGIONALE	Durata dell'impiego: N. ANNI DalAL	Settore: <input type="checkbox"/> ALBERGHIERO <input type="checkbox"/> RISTORAZIONE <input type="checkbox"/> ALTRO(specificare)

OCCUPAZIONE ATTUALE

Qualifica di occupazione		Ditta	Indirizzo e luogo della ditta
Attività di tipo: <input type="checkbox"/> DIPENDENTE <input type="checkbox"/> AUTONOMO	Durata: <input type="checkbox"/> STABILE <input type="checkbox"/> STAGIONALE	Durata dell'impiego: N. ANNI DalAL	Settore: <input type="checkbox"/> ALBERGHIERO <input type="checkbox"/> RISTORAZIONE <input type="checkbox"/> ALTRO(specificare)
ORARIO DI ATTUALE OCCUPAZIONE: dalle orealle ore			



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Elena Cornaro"

Viale Martin Luther King 5, 30016 Jesolo (VE) - Tel. 0421-92535/0421-93116 Fax 0421-92133
Cod. Scuola VERH020008 - Cod. Fiscale 93023530277
www.cornaro.edu.it – verh020008@istruzione.it
PEC: verh020008@pec.istruzione.it

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



ANNO SCOLASTICO 2026 - 2027

CORSO PER ADULTI

SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMICI

FOGLIO DI ISCRIZIONE ALLA CLASSE

PRIMO BIENNIO (COMUNE) "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	<input type="checkbox"/> 1° P (1ª - 2ª)
SECONDO BIENNIO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	<input type="checkbox"/> 2° P (3ª - 4ª) ENOGASTRONOMIA
MONOENNIO FINALE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	<input type="checkbox"/> 3° P (5ª) ENOGASTRONOMIA

DATI RELATIVI ALLO STUDENTE

COGNOME		NOME		DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA	PROV.
C.A.P.	LUOGO DI RESIDENZA	VIA/PIAZZA E NUMERO CIVICO			TELEFONO 1	
C.A.P.	(EVENTUALE) LUOGO DI DOMICILIO	VIA/PIAZZA E NUMERO CIVICO			TELEFONO 2	
				e-mail:		
PERMESSO DI SOGGIORNO (SE DI CITTADINANZA NON ITALIANA) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				DATA DI SCADENZA		
SCUOLA MEDIA INFERIORE DI PROVENIENZA				ULTIMATA NELL'ANNO SCOLASTICO		
EVENTUALE ALTRA SCUOLA DI PROVENIENZA				ULTIMA CLASSE FREQUENTATA E ANNO SCOLASTICO		
LINGUA STRANIERA (STUDIATA NELLA SCUOLA MEDIA)		LINGUE STRANIERE DI PREFERENZA (INDICARE):			FIRMA	
ALTRA LINGUA STRANIERA STUDIATA:		1ª) INGLESE 2ª) TEDESCO				

ELENCO DEI TITOLI DI STUDIO IN POSSESSO

TITOLO DI STUDIO	
CONSEGUITO PRESSO	NELL'ANNO SCOLASTICO
TITOLO DI STUDIO	
CONSEGUITO PRESSO	NELL'ANNO SCOLASTICO

TITOLI PROFESSIONALI ACQUISITI

TIPO	
CONSEGUITO PRESSO	NELL'ANNO
TIPO	
CONSEGUITO PRESSO	NELL'ANNO

PERCORSI DI STUDIO INTERROTTI

ISTITUTO	ULTIMA CLASSE FREQUENTATA CON ESITO POSITIVO NELL'ANNO SCOLASTICO
----------	---

A.S. 2025/2026

- ☐ - ATTIVITA' LAVORATIVA O DISOCCUPAZIONE
- ☐ - FREQUENZA IN UN ALTRO ISTITUTO CON:
 - ☐ ESITO POSITIVO
 - ☐ ESITO NEGATIVO
 - ☐ RITIRO
- ☐ - FREQUENZA IN UN CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE CON:
 - ☐ ESITO POSITIVO
 - ☐ ESITO NEGATIVO
 - ☐ RITIRO

DATA	FIRMA DELLO STUDENTE
------	----------------------

PERCORSI FORMATIVI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA. *Il corsista affronterà e svilupperà le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare in strutture ristorative di ogni livello, anche prendendo in considerazione la creazione e la gestione in proprio di un'impresa; gli consentiranno di operare creativamente da un lato valorizzando la tradizione, dall'altro sviluppando le nuove tendenze enogastronomiche.*