



PERCORSO

4+2

a.s. 2026/27



*mettiamoci il cuore*

**Food & Beverage  
Manager per la  
sostenibilità e  
l'innovazione**

Innovare la tradizione, gestire la  
sostenibilità

**IPSEOA  
"G. Varnelli"  
di Cingoli**

0733603866 / 0733603095

<https://ipseoavarnelli.edu.it/>

Via G. Mazzini, 2 - 62011 Cingoli (MC)





# Food & Beverage Manager per la sostenibilità e l'innovazione

IL FUTURO DELL'OSPITALITÀ: NASCE IL PERCORSO 4+2



**All'IPSEOA "G. Varnelli" di Cingoli**

l'innovazione incontra la tradizione. Dal

**2026/2027**, scegli un percorso d'eccellenza in **4 anni + 2** per diventare un professionista del settore **Food & Beverage, Gestione e Turismo**.

- Innovazione: Competenze digitali e sostenibilità.
- Territorio: Valorizzazione delle eccellenze marchigiane.
- Connessione: Accesso diretto all'ITS Turismo e Cultura – Marche.



**IN 4 ANNI SI OTTIENE IL DIPLOMA**

Scegliere il 4+2 significa offrire a ragazze e ragazzi la possibilità di **raggiungere il diploma attraverso un percorso quadriennale strutturato, senza rinunciare alla qualità della formazione e alle opportunità per il futuro.**



**mettiamoci il cuore**



# Food & Beverage Manager per la sostenibilità e l'innovazione

## UNA SCELTA CONCRETA PER IL DOMANI



Il percorso **Food & Beverage Manager per la sostenibilità e l'innovazione** è pensato per chi vuole una scuola:

- pratica e orientata al lavoro;
- attenta all'innovazione e alla sostenibilità;
- capace di offrire più opportunità dopo il diploma, in Italia e in Europa.

### Forma studenti capaci di:

- gestire servizi enogastronomici e turistici in modo consapevole;
- valorizzare il territorio e le produzioni locali;
- utilizzare strumenti digitali e gestionali;
- affrontare i cambiamenti del settore con competenza e responsabilità.

## IL CONVITTO: UNA CASA LONTANO DA CASA



Per gli studenti fuori sede, **il Convitto dell'Istituto Varnelli non è solo un alloggio**, ma una vera comunità. **Offriamo un ambiente sicuro**, stimolante e dotato di ogni comfort, **dove studio e convivenza si intrecciano**. Qui i ragazzi trovano il supporto educativo necessario e uno spazio ideale per crescere, socializzare e diventare i professionisti di domani.



# IMPARARE CONNESSI AL MONDO DEL LAVORO

## >> Didattica laboratoriale



Durante il percorso, gli studenti partecipano ad attività formative direttamente collegate alle imprese e alle nuove professioni del Food & Beverage.

Le lezioni e i laboratori sono arricchiti dall'intervento di professionisti del settore, che portano in classe esperienze reali e competenze aggiornate.

Questo approccio permette di imparare non solo sui libri, ma anche facendo, sviluppando capacità pratiche, organizzative e relazionali.

## >> La filiera



Il percorso è realizzato grazie ad una rete stabile di collaborazione:



UNIVERSITÀ  
di CAMERINO





# Il quadro orario



Il percorso 4+2 garantisce una formazione di qualità, armonizzando cultura generale, competenze tecniche e laboratori in un dialogo continuo con il mondo del lavoro e l'alta specializzazione dell'ITS Academy:

Discipline	1 Anno	FAD	Co-docenza	2 anno	FAD	Co-docenza	3 anno	FAD	Co-docenza	4 anno	FAD	Co-docenza
<b>Area generale</b>												
Italiano	3	1		3			4			4	1	1 con storia
Inglese	3			3		1 Acc. turistica	3	1	1 con cucina	3		
Matematica	4			3			4			3		
Geografia	2		1 con Scienze Integrate									
Storia	2			2		1 con italiano	2		1 con italiano	2	1	1 con Diritto e economia
Diritto ed Economia	2			1								
Scienze motorie	2			2			2			2		
Religione / Attività alternativa	1			1			1	1		1		
<b>Area di indirizzo</b>												
Francese/Spagnolo (2ª lingua)	2			3		1 con Cucina	2	1		3		
Scienza e cultura dell'alimentazione	2			4	1	1 con scienze motorie	5		1 con scienze motorie; 1 con cucina	4		1 con cucina
Laboratorio enogastronomia (Cucina)				6		1 con Inglese	6			6		1 DTA
Laboratorio sala e vendita				2			2		1 con Inglese	2		1 con seconda lingua
TIC	1		1 con Cucina	1	1							
Lab Accoglienza	2		1 con seconda lingua	1								
Lab. Cucina (suddivisione in squadre)	2											
Lab. Sala (suddivisione in squadre)	2											
DTA				2		1 con matematica	3		1 ora con matematica	4		1 ora con matematica
Scienze integrate (Scienze naturali, Chimica, Fisica, Biologia)	2	1										
FSL	18			160			183			200		



mettiamoci il cuore



# In sintesi

## >> La struttura del percorso



Il quadriennale conserva l'intensità formativa del quinquennio tradizionale, ma con un'organizzazione più snella, moderna e integrata.

- 1° anno: 32 ore settimanali, con **un solo rientro** pomeridiano.
- 2°, 3° e 4° anno: 34 ore settimanali, con **due rientri pomeridiani** e **attività mirate di laboratorio e project work**.
- **FAD**: ore in **modalità asincrona**, per sviluppare competenze trasversali e digitali.
- **Aumento delle ore di Formazione Scuola Lavoro** e laboratori esperienziali.
- Più spazio alla gestione del Food & Beverage, alla comunicazione e alla sostenibilità, grazie al **potenziamento del laboratorio di Sala e vendita**.

## >> e dopo il diploma



### ITS ACADEMY:

Proseguimento per 2 anni presso l'ITS Turismo e Cultura - Marche



### UNIVERSITÀ:

Iscrizione a corsi di laurea (Scienze Gastronomiche, Tecnologie Alimentari, etc.)



### LAVORO:

Inserimento immediato in resort, aziende agroalimentari e strutture di hospitality





# Food & Beverage Manager per la sostenibilità e l'innovazione

è il percorso giusto  
per chi non vuole solo imparare un mestiere,  
ma capire il settore  
e diventare protagonista del proprio futuro.

**Non accelera il percorso, lo orienta.**  
**Non semplifica, rende consapevoli.**  
**Non lascia indietro nessuno.**

