



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'IPSEO "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
Area generale												
Italiano	3	1		3			4			4	1	1 con storia
Inglese	3			3	1 Acc. turistica		3	1 con cucina		3		
Matematica	4			3			4			3		
Geografia	2		1 con Scienze Integrate									1 con Diritto e economia
Storia	2			2	1 con italiano		2	1 con italiano		2	1	
Diritto ed Economia	2			1								
Scienze motorie	2			2			2			2		
Religione / Attività alternativa	1			1			1	1		1		
Area di indirizzo												
Francese/Spannolo (2 ^a lingua)	2			3	1 con Cucina		2	1		3		
Scienza e cultura dell'alimentazione	2			4	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.**

