

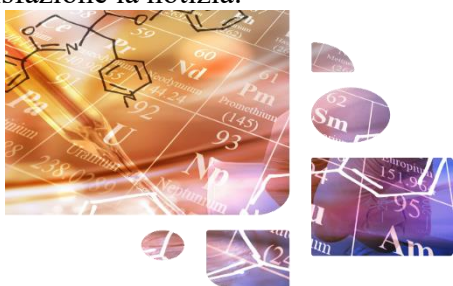
A settembre 2024 il nuovo corso completerà l'offerta formativa dell'Istituto "Angelo Motti"
Il liceo in scienze e cultura della gastronomia ai nastri di partenza

La Provincia di Reggio Emilia ha approvato l'istituzione della prima classe

Ci siamo ... finalmente si parte! L'impegno, la tenacia e lo sforzo profuso dal team di progettazione sono stati premiati. Il loro lavoro ha trovato compimento nell'atto deliberato dalla Provincia di Reggio Emilia, con il quale è stata approvata l'istituzione della classe prima, la quale da settembre del corrente anno si presenterà ai nastri di partenza.

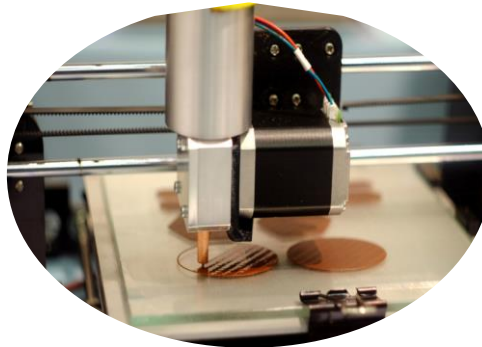


La Dirigente Scolastica dott.ssa Barbara Ghiaroni, assieme al personale docente e non docente, ha accolto con entusiasmo e soddisfazione la notizia.



Così il "Liceo di scienze e cultura della gastronomia", il quale ha trovato il suo spazio naturale all'interno dell'area delle scienze umane, con opzione economico sociale, farà parte della grande famiglia dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Angelo Motti" di Reggio Emilia, aggiungendosi di fatto allo storico percorso professionale di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" e all'indirizzo "Tecnico turistico" e concorrerà a pieno titolo all'ampliamento dell'offerta formativa del sistema scolastico reggiano. Il nuovo corso di studi avrà la sua nuova sede poco lontano dallo storico Istituto Motti: le sue aule e i suoi laboratori verranno realizzati

nell'edificio denominato "Rosselli 2", in corso di costruzione all'interno del nuovo Polo scolastico di via Fratelli Rosselli.



Laboratorio STEM

Il percorso quinquennale fornirà ai nuovi studenti quelle conoscenze necessarie per una formazione tecnico-scientifica, utile a creare una figura professionale in grado di operare nel settore dell'agroalimentare, del food and beverage e della tutela e promozione del patrimonio culinario.



Laboratorio analisi sensoriale

Il progetto didattico, che si caratterizza per una forte vocazione territoriale, porrà maggiore attenzione sul settore enogastronomico, sulla salvaguardia dell'ambiente e sulla promozione dei prodotti tipici. Il professionista sarà in grado di padroneggiare le competenze relative all'economia agroalimentare, alla legislazione, alla promozione e comunicazione e al marketing delle nostre eccellenze gastronomiche.