



Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008
Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004
Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it
SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1

Fuggi, 20 novembre 2023

Alla cortese attenzione del Dirigente Scolastico,
alle F.S. Inclusione/Sostegno,
ai docenti specializzati sul sostegno,

**Il Dott. Ing. Francesco Cozzolino, Dirigente Scolastico dell'I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" di Fuggi
ha il piacere di invitare la S.V.
alle giornate di orientamento "Open Day"
previste per il 25 novembre 2023, 16 dicembre 2023, 13 e 20 gennaio 2024
che si terranno presso le due sedi di Fuggi e Paliano.**

Abbiamo il piacere di ambire a fare parte della rosa di scelte dei vostri alunni.

Offriamo loro un posto in una comunità che, siamo confortati dai dati, darà loro occasioni di crescita e realizzazione sia personale che professionale.

Per questo, a loro disposizione, docenti e personale amministrativo di livello eccellente, e percorsi che prevedono, oltre ad una completa formazione scolastica, incontri e confronti con i protagonisti della scena enogastronomica e turistico-alberghiera.

Nel M. Buonarroti faranno parte di un progetto formativo nel quale il PTOF è stato studiato per accompagnare le loro scelte in base alle potenzialità che possiedono al fine di disegnare un cammino personale coerente. Grazie ai nostri docenti, i vostri studenti costruiranno il percorso più adatto al loro futuro professionale o di studi superiori (Università, ITS ecc.).

Cresceranno nel confronto con diverse culture, ampliando la loro rete di relazioni, dando vita alle loro passioni, con la possibilità di partecipare alle attività di beneficenza, alle iniziative culturali e teatrali, ai laboratori, alle manifestazioni ed eventi sia interni che esterni, ai concorsi sia a carattere locale che nazionale. Allo stesso modo potranno mettere alla prova le loro idee e renderle concrete confrontandosi attraverso l'esperienza dell'Alternanza Scuola Lavoro e avvicinarsi alla loro futura professione.

Se si desidera approfondire alcuni aspetti necessari ad affrontare il percorso formativo, sono presenti tutte le informazioni sul sito dell'IPSEOA M. Buonarroti (www.alberghierofiuggi.edu.it). Per eventuali esigenze abitative, suggeriamo di consultare i nostri convitti annessi.

Sarà possibile, altresì, prenotare la partecipazione alle nostre attività laboratoriali con la possibilità di effettuare una giornata di orientamento a scuola con i nostri alunni e i nostri docenti prenotando al numero **0775 533614** o all'indirizzo email orientamento@alberghierofiuggi.edu.it.



Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008
Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004
Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it
SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1

Con prima data utile il 25 novembre, è nostra intenzione rendere la vostra visita piacevole oltre che interessante. Per questo aspettiamo anche i vostri ragazzi, per i quali sono previste attività dedicate. Nelle nostre cucine, studenti e docenti, prepareranno per voi assaggi di amatriciana.

Per completezza, alleghiamo il volantino di presentazione delle iniziative previste.

Con l'augurio di conoscerVi presto, invio i miei più cari saluti.

**Il Dirigente Scolastico
Dott. Ing. Francesco Cozzolino**