

PERCORSI
DIDATTICI
A CONFRONTO



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE LA VALLÉE
D'AOSTE

		QUINQUENNALE		TRIENNALE	
		IPRA <i>IP - ISTRUZIONE PROFESSIONALE</i>		SAA <i>IeFP - ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE</i>	
1° ANNO	Propedeutico orientamento e laboratorio tecnico-pratico cucina, sala e vendita, ricevimento		Propedeutico orientamento e laboratorio tecnico-pratico cucina, sala e bar		
2° ANNO			Esame di qualifica professionale Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina		Esame di qualifica professionale Operatore dei servizi di sala e bar
3° ANNO			Tecnico dei servizi di cucina <i>realizzato fuori valle</i>		Tecnico dei servizi di sala e bar <i>realizzato fuori valle</i>
4° ANNO	Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera specializzazione enogastronomia		Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera specializzazione sala e vendita		
5° ANNO			-		-
EQF Livello europeo della qualifica		IV		III (3 anni) IV (3 anni + 1) - realizzato fuori valle	
Accesso a scuole di specializzazione		SI		SI	
Accesso a università		SI		NO	
Sbocchi professionali		<i>cuoco, chef, food & beverage manager e vari sbocchi professionali a seguito del percorso universitario scelto</i>		<i>barista, cameriere, maître, food & beverage manager e vari sbocchi professionali a seguito del percorso universitario scelto</i>	
		<i>cuoco, chef, food & beverage manager</i>		<i>barista, cameriere, maître, food & beverage manager</i>	