



IISS "Andrea  
Mantegna"  
Brescia



CORSO SERALE STATALE DI ISTRUZIONE  
**(IPSEOA)**

*Perché iscriversi ai nostri percorsi?*

- Si consegue un DIPLOMA STATALE in soli 3 ANNI, riconosciuto a livello statale ed europeo che consente l'accesso ai percorsi universitari
- Possibilità di esperienze all'estero tramite il progetto ERASMUS
- Riconoscimento dei crediti scolastici
- Percorsi formativi personalizzati



IISS "Andrea  
Mantegna"  
Brescia



CORSO SERALE REGIONALE  
**(leFP)**

*Perché iscriversi ai nostri percorsi?*

- Percorso triennale con elevato livello di pratica laboratoriale sia in cucina che in sala
- Conseguimento di una qualifica europea EQF III livello
- Corsi di alfabetizzazione (italiano) per stranieri
- Riconoscimento dei crediti formativi
- Percorsi formativi personalizzati

## CONTATTI:



[roberto.antonelli@istitutomantegna.it](mailto:roberto.antonelli@istitutomantegna.it)

[paolo.riano@istitutomantegna.it](mailto:paolo.riano@istitutomantegna.it)

Cell: 3662941484 dopo ore 16.00

ISS "A. Mantegna"

Via Fura 96, 252125 Brescia

Tel: 030 3533151



Alcune caratteristiche del nostro percorso:

- **Progetti di incontro con i protagonisti del territorio**, contadini "custodi" della Terra e "maestri artigiani" esempi di una imprenditorialità che risponde alle "sfide" del presente e spalanca futuro
- **Tirocini annuali** pensati come occasione di incontro tra le aspirazioni e potenzialità dello studente e l'offerta imprenditoriale del territorio per dare forma a nuove proposte e nuove "sfide"
- **"Non solo un foglio d'oro"**: un percorso di storia della cucina che parte dai "padri" della cucina contemporanea e passando per le rivoluzioni del '900, prova a ricostruire la doppia dimensione etica ed artistica della cucina contemporanea
- **I nostri chef**: portatori di una idea di professionalità aperta alla socialità, all'esercizio della professione come scambio di felicità e costruzione di un'economia dove "mano", "cuore" e "mente" cooperano a costruire umanità e cultura nuova
- **Percorsi dalla "cucina etnica" alla "cucina interculturale"** sulla scia della evoluzione della cucina italiana, per tradizione policentrica in cui la modernizzazione si è sviluppata attraverso l'integrazione dei territori e la crescita del dialogo tra le cucine regionali