



Classe III A eno  
a.s.2017/18

**“OPERATORE della Produzione Alimentare”  
con particolare riferimento alla Cultura  
Enogastronomica Salentina**

# Struttura del Progetto

N. ore 160

- n. 8 ore orientamento
- n. 12 ore sicurezza sul lavoro
- n. 20 ore di Autoimprenditorialità e Gestione aziendale
- n. 120 ore di stage in azienda

# Orientamento

## Visita al salone Internazionale

### AgroGePaCiok

### Lecce

### 08/11/2017



# Stage

## Caroli Hotels Gallipoli

dal 28/02 al 09/03/2018

dal 19/03 al 28/03/2018







I.I.S.S. N. Moccia Nardò - III A eno 2017/18

# Altri alunni hanno svolto l'alternanza a:

- Hotel Hermitage Galatina
- Hotel Nuova Grottella Copertino
- Ristorante Ferro e Fuoco Galatone
- Pasticceria Rosticceria Mirò Galatone
- Ristorante Il Paisiello Veglie
- Gastronomia Spar Nardò
- Ristorante La Perla Avetrana
- Ristorante Il Quadrifoglio Leverano
- La Fabbrica 8 Nardò