



Vieni a conoscerci

COLLOQUI ORIENTATIVI

OPEN DAY  
TOUR SCOLASTICI

DIEFFE LAB  
LABORATORI  
POMERIDIANI GRATUITI

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel. : 049 9865070 - 049 9865071  
Email : padova@scuoledieffe.it

Diploma per TECNICO:

- di CUCINA
- dei SERVIZI di SALA e BAR
- produzioni dell'ARTE BIANCA (pasticceria, panificazione, pizzeria)



NOVITÀ 2023/24  
5° ANNO (Specializzazione IFTS)  
Formazione Tecnica  
Superiore



SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE DIEFFE

Sede di Noventa Padovana (PD)  
Via risorgimento, 29  
35027 Noventa Padovana (PD)

padova.scuoledieffe.it

Ragione sociale  
Fondazione San Nicolò  
C.F. 92292350284 - P.I. 05304730285



# Qui il Sapere diventa SAPER FARE

SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE  
DIEFFE NOVENTA PADOVANA (PD) [padova.scuoledieffe.it](http://padova.scuoledieffe.it)



# IL COCKTAIL DIEFFE I NOSTRI INGREDIENTI



## LOCATION

- I **laboratori innovativi**, insieme alla disponibilità e professionalità dei nostri docenti, favoriscono lo studente nel percorso di crescita e apprendimento.



## PERCORSO

- L'obiettivo è creare una **figura professionale polivalente e versatile** in grado di rispondere alle esigenze del territorio a seconda delle proprie inclinazioni, diventando alla fine del percorso un **Esperto di Enogastronomia ed Ospitalità**.
- I laboratori pratici sono molteplici. Dalla **Sala Bar** alla **Cucina creativa**, dall' **Arte Bianca** alla **Pasticceria**, dalla **Sommellerie** alla **Mixology**.
- Le discipline teoriche privilegiano invece l'acquisizione di **competenze fondamentali di varia tipologia**: comunicative, relazionali, merceologiche, linguistiche (Inglese e Tedesco) e digitali.



## DIDATTICA Come impariamo?

- Privilegiamo una **didattica laboratoriale** attraverso commesse reali per l'apprendimento delle competenze tecnico professionali utili al mondo del lavoro.
- L'**apprendimento attivo ed autonomo** dello studente sviluppa e valorizza i propri punti di forza personali.



## ALLEANZA ED INCLUSIONE

- Le **caratteristiche di ogni ragazzo** vengono riconosciute e valorizzate.
- Docenti coordinatori di classe per la creazione e il coordinamento di **percorsi individualizzati**.
- **Tutor** dell'apprendimento, **esperti delle didattiche inclusive** per sostenere anche coloro che fanno più fatica.

# DIEFFE CON I FATTI DIAMO I NUMERI

4+1  
ANNI

Il percorso di studi ha durata complessiva di **4 anni**. Per chi desiderasse approfondire ulteriormente la preparazione culturale e tecnico professionale è possibile frequentare il **quinto anno specialistico** e accedere ai percorsi ITS di **Alta Formazione**.

3  
LABORATORI

**3 giornate alla settimana di attività laboratoriali/professionali**, coinvolgenti e fondamentali per l'acquisizione delle competenze necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro.

450  
ORE

**450 ore di laboratorio** all'anno suddivise tra Cucina, Arte bianca, Pasticceria, Sala e bar.

540  
ORE

### 540 ore di discipline di base.

- Tutte le discipline dell'area di base mirano alla acquisizione delle competenze necessarie a diventare un professionista autonomo e competente in grado di fronteggiare le sfide del futuro in modo creativo e responsabile.

Un lavoro  
"da 10 e lode"

## Stage in azienda

ATTIVITÀ IN AZIENDA ALL'ANNO:

- Classi 2° **262 ore**
- Classi 3° **337 ore**
- Classi 4° **495 ore**
- Classi 5° **400 ore**

700  
aziende

700 aziende partner qualificate con cui collaboriamo ogni anno per stage e tirocini e apprendistati di primo livello.

