

Istituto Professionale Alberghiero

Scegliere di frequentare l'**Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Florena"** significa orientare la tua formazione a modelli didattici nuovi, che ti inseriscono in un laboratorio permanente di ricerca e innovazione.

Il nuovo ordinamento per gli istituti professionali prevede un primo biennio che ti servirà per raggiungere gli obiettivi fondamentali e creare le basi di una formazione professionalizzante e un triennio per consolidare, approfondire e specializzare le tue competenze, abilità e conoscenze, attraverso **PCTO, meno lezioni teoriche e più laboratori, contesti operativi, tirocini formativi presso aziende del territorio e all'estero.**

Il giusto mix tra competenze, abilità e conoscenze ti prepara a una facile transizione al mondo del lavoro.



- **operare in modo autonomo** nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- curare la progettazione e programmazione di eventi per **valorizzare il patrimonio** delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio nebroideo e la tipicità dei suoi prodotti
- utilizzare **tecniche tradizionali e innovative** di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti, promuovendo anche le **nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche**
- realizzare pacchetti di **offerta turistica** integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale
- curare tutte le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche professionali più idonee nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze alimentari o di accoglienza

Dopo il diploma?



Potrai lavorare

Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post-diploma: ***maitre*, chef, cuoco, barman, sommelier, cameriere, pasticciere, receptionist, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, direttore d'albergo, docente ITP, guida turistica, tour operator, animatore, agente di viaggio.**

Potrai continuare gli studi



Scegliendo gli **Istituti Tecnologici Superiori** dell'Ambito "Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale".

Scopri quelli più vicini a te: www.sistemaits.it

Scegliendo la **facoltà universitaria** secondo le tue aspirazioni:

- **Scienze dell'alimentazione e della nutrizione**
- **Scienze biologiche**
- **Scienze del turismo**
- **Scienze, culture e politiche della gastronomia**



È adatto a te se ...

- attraverso l'**enogastronomia** e l'**ospitalità** vuoi comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle **tradizioni locali e le nuove tendenze nazionali e internazionali**
- vuoi essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità del **tuο territorio nel mondo**
- ti piace operare nel settore della **ricezione** e dell'ospitalità
- vuoi contribuire alla promozione dei **beni culturali e ambientali** e delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine rappresentativa del territorio



Vieni a conoscerci!

SCAN ME

I.I.S. "A. Manzoni" MISTRETTA (ME)

Istituto Professionale "A. Florena"

Via Marina, Santo Stefano di Camastra (ME)

Tel. 0921.331050

www.iismanzoni.edu.it



Dirigente Scolastico
Maria Grazia
Antinoro



Quadro Orario

Materia	I	II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternativa	1	1
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio enogastronomia cucina	2(4)	2(4)
Lab. enogastronomia, bar sala e vendita	2(4)	2(4)
Seconda lingua straniera francese	2	2
Diritto ed economia	2	2
Geografia	1	1
Scienze integrate (fisica/chimica/biologia)	2	2
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2
Laboratorio di accoglienza turistica	2(1)	2(1)
Totale ore:	32	32

Settimana corta: sabato a casa!

Le ore in parentesi indicano la **compresenza** tra più discipline

Materia	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o alternativa	1	1	1
Scienze degli alimenti	4	4	4
Lab. enogastronomia cucina	3(1)	3(1)	3(2)
Lab. enogastronomia bar sala e vendita	4	4	4(1)
Seconda lingua straniera francese	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Totale ore:	32	32	32

Corso Serale per adulti

articolato in 24 ore settimanali eventualmente ridotte per i lavoratori



Da noi troverai

- Cybercafé
- Cucina e Sala Bar
- Aula di lingue e di informatica
- Lim e Monitor Digitali
- Aula magna per conferenze e convegni
- Palestra al coperto
- Laboratorio multimediale per simulazioni di impresa e di agenzia turistica
- Aule ampie e luminose

Collaborazioni



- Ente Parco dei Nebrodi
- Associazioni Cuochi Italiani
- Agenzia esecutiva europea per l'Istruzione e la cultura della commissione europea per la realizzazione di progetti Erasmus
- **Centro per l'Impiego** per attivazione di tirocini estivi presso le aziende del territorio
- **MSC Crociere** per Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex ASL)
- **Re.Na.I.A.** (Rete Nazionale Istituti Alberghieri)
- Rete della Scuola francofona *Alliance Francaise* per il conferimento di borse di studio all'estero
- Enti Statali, Regionali, locali e del terzo settore per la partecipazione a concorsi e talent e assegnazioni borse di studio

