

PROGETTI

PER IL POTENZIAMENTO E L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

AREA COMUNE

- Star bene a scuola
- Bullismo - prevenzione al disagio
- Sportello d'ascolto
- Peer education
- Cittadinanza attiva - Ambiente e sostenibilità
- Accoglienza classi in entrata
- Orientamento in uscita con aziende, campus universitari ed Enti Regionale
- Personalizzazione dell'apprendimento, recupero e potenziamento
- Quotidiano in classe
- Scrittura creativa "Raccontami una storia"
- Smart class
- Sport a scuola - tornei e gare

AREA DI INDIRIZZO

- Bar e ristorante didattico
- PCTO - Percorsi per le competenze Trasversali e per l'orientamento
- Apprendistato
- Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- HACCP
- Rete RE-NA-IA
- Certificazione competenze linguistiche
- Intercultura
- Percorsi enogastronomici "L'olio in cattedra"
- Impresa in azione
- Partnership con aziende del territorio



info: www.iisacp.edu.it

Dirigente: Prof.ssa Cristiana Casaburo
Segreteria: DSGA Tiziana Bocchino
Sede centrale: P.zza Cahen, Orvieto TR
Tel. **0763 342878 - 331 1724238**

Responsabile di plesso: Prof.ssa Caterina Leonardi
Sede Istituto Professionale: P.zza S. Chiara, 1 - Orvieto TR
Tel. 0763 341762 - mail: ipsia.orvieto@iisacp.edu.it

Gli uffici di segreteria sono aperti:

Dal lunedì al sabato dalle ore 11,00 alle 12,00
martedì dalle ore 11,00 alle 12,00 e dalle ore 14,30 alle 17,00



Istituto Professionale
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

www.iisacp.edu.it



Saper fare per saper essere

OPEN day

Sabato 15-01-22 ore 15,00-18,00
Domenica 16-01-22 ore 15,00-18,00
Sabato 22-01-22 ore 15,00-18,00
Domenica 23-01-22 ore 15,00-18,00



tris00200a@istruzione.it
tris00200a@pec.istruzione.it

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'Istituto professionale si prefigge l'obiettivo di formare operatori del settore enogastronomico e turistico in grado di inserirsi in realtà produttive differenziate sulla base delle competenze acquisite nel corso di studio.

INDIRIZZI

SERVIZI PER L'ENOGASTROMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

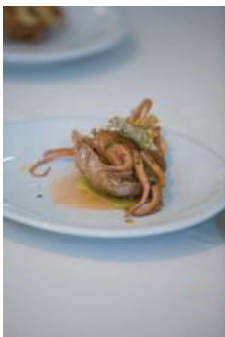
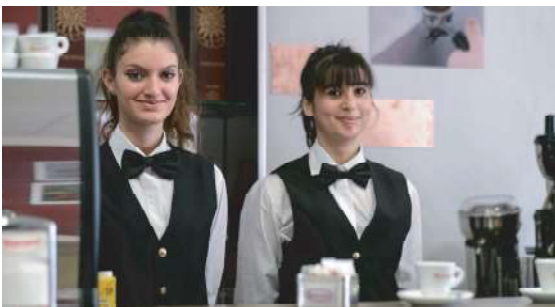
Interviene nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e prestazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

INDIRIZZO SERVIZI DI SALA BAR

Svolge attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

Utilizza le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e gestione del settore turistico-alberghiero; adegua i servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste del mercato e della clientela; progetta servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; sovrintende, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria, alle aziende turistico-alberghiere.



DISCIPLINE	Ore settimanali					
	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno	
	1°	2°	3°	4°	5°	
ATTIVITA' DIDATTICHE COMUNI ALLE TRE ARTICOLAZIONI						
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4	
LINGUA INGLESE	3	3		3	3	
STORIA	1	2	2	2	2	
GEOGRAFIA	1					
MATEMATICA	4	4	3	3	3	
SECONDA LINGUA STRANIERA	1	2	3	3	3	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2	
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1	
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2				
SCIENZE INTEGRATE E CHIMICA	1	2				
TECNOLOGIE INFORMATICHE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1				
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2				
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA						
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI *	CUCINA **	5	5	7	7	7
	SALA E VENDITA **					
	ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE *			3	3	3	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	3	3	
LABORATORIO ARTE BIANCA E PASTICCERIA			2	2	2	
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA						
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI *	CUCINA **	5	5			
	SALA E VENDITA **			7	7	7
	ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*			3	3	3	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	3	3	
LABORATORIO ARTE BIANCA E PASTICCERIA			2	2	2	
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA						
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI*	CUCINA **	5	5			
	SALA E VENDITA **			7	7	7
	ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	7	7	7
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE *			3	3	3	
ARTE E TERRITORIO			2	2	2	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	3	3	
TOTALE ORE	32	32	32	32	32	

* alcune delle ore sono in compresenza

** le ore di laboratorio vengono organizzate in 2 squadre (D.l. 32/2011)

L'orario scolastico è articolato su 5 giorni:

Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì dalle ore 8.10 alle ore 13.40
Martedì dalle ore 8.10 alle ore 16.40