



L'Istituto offre la possibilità di partecipare a molteplici attività, tra cui:

- Progetti P.O.N.
- Valorizzazione delle eccellenze con partecipazione a gare e concorsi
- Corsi I.T.S. come sede associata della fondazione "Albatros" di Messina
- Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento
- Impresa formativa simulata
- Piano di internazionalizzazione:
 - Progetti di mobilità transnazionale del Programma Erasmus + , eTwinning
 - AFS Intercultura Programmi di studio all'estero
 - Soggiorni linguistici, culturali e professionali all'estero



Arte Bianca e Pasticceria

Accoglienza Turistica

Enogastronomia
Cucina

Enogastronomia
Bar, Sala e Vendita

**Corso d'istruzione
per adulti**
in orario serale

Sede di GIARRE

Via Veneto n. 4, 95014 Giarre (CT)

Tel. 095 613 6515

E-mail: ctrh010007@istruzione.it

Sede di RIPOSTO

Corso Sicilia s.n.c., 95018 Riposto (CT)

Tel. 095 613 6523

Sede Coordinata MANIACE

Corso Cavallaro n. 7, 95030 Maniace (CT)

Tel. 095 613 6838

**Istituto Professionale di Stato
per i Servizi di Enogastronomia
e Ospitalità Alberghiera**



*Dove il sapere...
diventa sapore*

www.alberghierogiarre.edu.it



“Enogastronomia” Cucina

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



“Arte Bianca e Pasticceria”

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

DISCIPLINE E RELATIVO ORARIO SETTIMANALE		1°	2°
AREA GENERALE	Lingua italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
	Matematica	4	4
	Storia	1	1
	Geografia	1	1
	Diritto ed Economia	2	2
	Scienze Motorie e Sportive	2	2
	Ins. Religione Cattolica o attività alternativa	1	1

AREA DI INDIRIZZO	Seconda Lingua Straniera	3/4	
	Scienze integrate	3/4	
	Tecnologie Informazione Comunicazione	3/4	
	Scienze degli alimenti	2	2
	Laboratorio Cucina	4/5	
	Laboratorio Sala e Vendita	4/5	
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	4/5	
Totale complessivo ore	32	32	

Compresenze nel biennio ore 396 - Personalizzazione degli apprendimenti nel biennio ore 264

DISCIPLINE E RELATIVO ORARIO SETTIMANALE		3°	4°	5°
AREA GENERALE	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
	Ins. Religione Cattolica o attività alternativa	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	Seconda Lingua Straniera	3	3	3/4
	Scienze e cultura dell'alimentazione	0/5	0/4	0/5
	Laboratorio Cucina	0/7	0/7	0/6
	Laboratorio Bar, Sala e Vendita	0/7	0/6	0/5
	Laboratorio Accoglienza Turistica	0/7	0/6	0/5
	Laboratorio Arte bianca e Pasticceria	0/7	0/5	0/5
	Diritto e tecniche amministrative	3/4	3/4	3/4
	Tecniche di comunicazione	0/2	0/2	0/2
	Arte e Territorio	0/3	0/3	0/3
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	---	0/2	0/2
Totale complessivo ore	32	32	32	

Compresenze nel triennio ore 132

Le discipline con soglia minima pari a 0 sono considerate alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalla scuola ai sensi dell'art. 3 comma 5, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.



Laboratorio di Micro birreria

“Accoglienza Turistica”

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



“Enogastronomia” Bar, Sala e Vendita

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

