ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo prepara gli studenti a diventare dei **professionisti nel settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera**, affrontando tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, con particolare riguardo alla **sostenibilità ambientale, alla valorizzazione del territorio, delle risorse e dei prodotti locali**.

Il percorso permette il miglioramento delle ***tecniche di comunicazione***, l'apprendimento di ***due lingue straniere***, l'uso delle ***tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici*** e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

Prevede un percorso formativo della durata quinquennale. Alla fine del triennio si consegue un **diploma professionale** che consente già di affacciarsi sul mondo del lavoro.

L'Istituto dispone di

- 3 laboratori di *cucina* e 3 laboratori di *sala bar* con attrezzature all'avanguardia
- Laboratorio di *pasticceria*
- 2 laboratori di *ricevimento*
- Laboratorio di *chimica*
- Laboratori di *informatica*
- Laboratorio polifunzionale e Aula convegni
- Digital Board per la didattica in tutte le aule

Seguici su:

istitutoprestacolumella.edu.it

iisprestacolumella

Scansiona il QR e scopri di più sui corsi, gli **open day** e i **ministage**.

REFERENTE ORIENTAMENTO: Prof. Rocco Chirivì
rocco.chirivi@istitutocolumella.it – 338 918 5379

PRESTA COLUMELLA

SEDE CENTRALE
VIA SAN PIETRO IN LAMA, SNC - LECCE
TEL 0832 35 98 12

SUCCURSALE
VIA VECCHIA COPERTINO - LECCE
TEL 0832 072748

pon Per la scuola 2014-2020
Ministero dell'Istruzione
UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ISTITUTO PRESTA COLUMELLA

Una scelta per il presente, una certezza per il futuro.

Le articolazioni

Dopo un primo **biennio orientativo comune,** gli studenti possono scegliere tra le seguenti articolazioni:

SALA E VENDITA

L'attività si concentra sulla **gestione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici** e sulla valorizzazione di prodotti tipici locali, oltre allo sviluppo della capacità di interpretazione dei bisogni della clientela.

CUCINA

Il percorso specializza gli studenti sulla **preparazione degli alimenti**, **l'allestimento dei piatti** e sulle delle **diverse fasi della preparazione dei pasti** per alberghi, ristoranti e catering, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

ACCOGLIENZA TURISTICA

L'indirizzo sviluppa le capacità 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.

PCTO (Percorsi per le competenze trasversali)

A partire dal 3° anno gli studenti svolgono presso strutture ricettive e ristorative un percorso di competenze trasversali culturali e professionali necessarie all'*orientamento e all'inserimento nel mondo del lavoro*.

Offerta formativa extracurricolare

- Progetti *Erasmus* con Turchia, Spagna, Italia, Grecia; Erasmus Italia, Francia
- Progetti finanziati dall'Unione Europea (*PON/POR*)
- Corsi sulla *sicurezza*
- Visite ad aziende leader del settore
- Corsi e certificazioni linguistiche
- Partecipazione a fiere, esposizioni e congressi di settore
- *Stage lavorativi in Italia ed all'estero*

Cosa si studia?

AREA COMUNE	1° BIENNIO 1°	1° BIENNIO 2°	2° BIENNIO 3°	2° BIENNIO 4°	2° BIENNIO 5°
ITALIANO E STORIA	5	5			
LINGUA E LETT. ITALIANA E STORIA			4	4	4
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			2	2	2
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	4	4	4
RELIGIONE	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
SCIENZE NATURALI	1	1			
FISICA	1	1			
RICEVIMENTO	3	4			
CUCINA SALA	5	5			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
TIC	2*	2*			
FRANCESE	2*	2*	3*	3*	3*

AREA DI INDIRIZZO

SALA E VENDITA	3°	4°	5°
LAB. SALA VENDITA	7	6	5
LAB. CUCINA		2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4	3	4
STORIA DELL'ARTE	1		
ARTE E TERRITORIO		2*	1

CUCINA	3°	4°	5°
LAB. SALA VENDITA	7	6	5
LAB. CUCINA		2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4	3	4
STORIA DELL'ARTE	1		
ARTE E TERRITORIO		2*	1

ACCOGLIENZA TURISTICA	3°	4°	5°
ACCOGLIENZA TURISTICA RICEVIMENTO	7	6	5
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	1	2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	2
STORIA DELL'ARTE	2		3
ARTE E TERRITORIO		3*	
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

* E' compresa un'ora in compresenza dell'insegnante tecnico-pratico o di altro docente.

CORSI SERALI PER ADULTI

Piani di studio personalizzati
in base ai titoli e alle competenze

E dopo?

- Accesso a tutti i ***percorsi universitari*** *(Economia del turismo, economia e gestione dei servizi turistici, enologia, enogastronomia d'impresa...)*
- Corsi di ***alta formazione professionale***
- Chef
- Pasticcere
- Food&Beverage Manager
- Maitre
- Sommelier
- Barman
- Responsabile di sala
- Gestore di Locali e di mense scolastiche e aziendali
- ***Consulente*** per ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Receptionist
- Portiere
- Addetto all'accoglienza nei ristoranti e alberghi, nelle fiere e nei congressi
- Tour operator
- Animatore
- Interprete turistico
- Gestore di un'agenzia viaggi
- Dipendente presso un ente di promozione turistica pubblico o privato.