



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

“NELLA SCUOLA COSTRUIAMO IL NOSTRO FUTURO”

open day scuola aperta

Sabato 14 dicembre 2019 dalle ore 15:00 alle ore 19:00
Sabato 11 gennaio 2020 dalle ore 15:00 alle ore 19:00
Sabato 18 gennaio 2020 dalle ore 15:00 alle ore 19:00
Sabato 25 gennaio 2020 dalle ore 15:00 alle ore 19:00
Mercoledì 29 gennaio 2020 dalle ore 15:00 alle ore 19:00
Iscrizioni anno scolastico 2020/2021

ARTICOLAZIONE

“ENOGASTRONOMIA”

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- RESPONSABILE SERVIZI RISTORAZIONE
- CHEF, CUOCO
- INSERIMENTO IN AZIENDE DI PRODUZIONE PASTI E CATERING, MENSE AZIENDALI E AZIENDE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- GESTORE DI AZIENDE RISTORATIVE CON ISCRIZIONE DIRETTA AL REGISTRO DEGLI ESERCENTI COMMERCIALI (R.E.C.)

“ENOGASTRONOMIA”

OPZIONE: PRODOTTI
DOLCIARI
ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- PASTICCERI CAPO PARTITA E COMMIS DI PASTICCERIA
- GESTORE DI AZIENDE DI PRODUZIONE DOLCIARIA INDUSTRIALE E ARTIGIANALE
- ADDETTO ALLE PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI
- RESPONSABILE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E DI PASTICCERIA

“SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- MAITRE
- BARMAN, BARISTA, CAFFETTHIERE, ADDETTO AL BANCO, TAVOLA CALDA E SELF-SERVICE
- SOMMELIER, FOOD E BEVERAGE MANAGER, BANQUETING MANAGER
- GESTORE DI LOCALI, ANCHE TEMATICI: AMERICAN BAR, DISCO BAR, WIN BAR

“ACCOGLIENZA TURISTICA”

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- DIRETTORE D'ALBERGO E DI CATENE ALBERGHIERE
- RESPONSABILE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO E SERVIZI DI ALLOGGIO
- DIRETTORE DI AGENZIA DI VIAGGI, TOUR OPERATOR, GUIDA TURISTICA
- HOSTESS E ASSISTENTE CONGRESSUALE
- RESPONSABILE SERVIZI AMMINISTRATIVI E RISORSE UMANE
- ALBERGATORE E PROPRIETARIO DI AGENZIE DI VIAGGIO
- CORSO DI HOSTESS E STUART
- ORGANIZZATORE EVENTI
- ACCOMPAGNATORI TURISTICI

SBOCCHI OCCUPAZIONALI COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI

- ACCESSO A TUTTE LE FACOLTA' UNIVERSITARIE
- INSEGNAMENTO LIBERO PROFESSIONISTA (CONSULENZA AZIENDA RISTORATIVA)
- PARTECIPAZIONE A CONCORSI PUBBLICI



NEWS

CORSO SERALE

Conseguimento del Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PERCORSI A.S.L.

Stage regionali – Stage Nazionali – Stage all'estero

MISSION



Progettazione extracurricolare
Missione della scuola è di educare - formare e istruire persone e cittadini che siano anche professionisti della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

rativa o alberghiera.

La scuola nel territorio

Tirocini e Stages
Lo studente, attraverso la permanenza in aziende del settore, ha la possibilità di prendere coscienza delle conoscenze e competenze necessarie per svolgere la professione e di entrare in contatto con la realtà operativa dell'azienda ristorativa o alberghiera.

Simulazioni aziendali

Gli alunni partecipano a situazioni operative reali per sperimentare le conoscenze professionali e le abilità pratiche acquisite a scuola.

Integrazione e prevenzione del disagio

La scuola promuove l'inclusione e si attiva per la prevenzione del disagio giovanile.



AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

PROGETTI AFFIDATI ALLE RISORSE INTERNE DELL'ISTITUTO

- Accoglienza ed orientamento;
- Educazione alla salute;
- Giornale d'Istituto: "Il piatto è servito";
- Educazione affettiva;
- Ricettario Digitale: "La cucina a km 0";
- Educazione legalità e cittadinanza attiva;
- FAI: "Appendisti Ciceroni";
- Educazione all'ambiente e al territorio;



2014 - 2020 programme for Education, Youth and Sport

PROGETTI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

- Alternanza Scuola-Lavoro in Contesti Internazionali (INGHILTERRA/FRANCIA/SPAGNA/OLANDA);
- Dalla scuola all'azienda (Travel Game & High School Game);
- Erasmus +

PON "INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO"

- Orientamento formativo e riordinamento;

Competenze di cittadinanza globale;

- Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro;
- Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico;
- Laboratori innovativi;

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

- alfabetizzazione lingua italiana per stranieri;
- consolidamento competenze linguistiche, storico, sociale, informatico, attiva, scienze naturali, francese;
- E-twinning;
- potenziamento competenze di cittadinanza.

ATTIVITÀ DI BANQUETING E CATERING

- L'IpalbTur realizza servizi di catering e banqueting per Enti - Associazioni - Istituzioni;
- Hostess Congressi;
- Hostess cucine.

CORSO SERALE

Finalizzato agli adulti non in possesso di diploma;

- Diploma (Biennio, IP, IV° e V° anno)



PROGETTO "ECCellenza"

Finalità del progetto è quella di premiare gli studenti meritevoli attraverso la partecipazione ad iniziative che consentano loro di maturare esperienze significative sia nell'ambito culturale che in quello tecnico - professionale.

Done di studio:

- n° 12 bandite annualmente dall'Ipalb Tur;
- n° 3 erogate dalla Caronte & Tourist S.P.A.

CORSI, CONCORSI E GARE - L'Istituto attiva corsi

Preparatori per il conseguimento delle certificazioni linguistiche di livello B1 e B2 Inglese A1 B1 e B2 Francese, A2 B1 Spagnolo, Swiss I (A1) Tedesco, European, Patente Europea per Conducente, cipria per la certificazione informatiche

matica

- europea;
- HACCP e Sicurezza sui luoghi di lavoro, specifici di settore (Sommelier, Fiancheggiamento e Pasticceria, "Dessert di gusto", Nuova tecnologia a forte di Impasto...);
- Corso sommelier;
- Pizzaiolo Pasticcieri.

L'ISTITUTO PARTECIPA AI SEGUENTI CONCORSI

- Giochi sportivi studenteschi;
- Concorsi dei settori enogastronomico e turistico;
- Concorso di Letteratura;
- XIII Concorso Orientamento;

ACCORDI E COLLABORAZIONI

La scuola ha in attivo Accordi di rete per l'orientamento, Convenzioni e collaborazioni con Enti Locali, Associazioni pubbliche e private, Strutture turistico - alberghiere, Camera di Commercio, Forze di Polizia, Università, Rete RE-NA-PA.



SEGRETERIA



Il personale della segreteria offre all'utenza la propria collaborazione per la compilazione del modello on-line tutti i giorni escluso i festivi.

Per visite individuali e di gruppo o per informazioni chiamare la responsabile per l'orientamento. Prof. Pasquale Crucitti numero di cellulare 340.3045956

Via De Gasperi - Loc. Bottaro - Villa San Giovanni (RC) - Tel. 0965.499470 - Fax 0965.499469

E-mail: rcrh100001@istruzione.it - PEC: rcrh100001@pec.istruzione.it www.ipalbturvilasangiiovanni.edu.it

Codice Meccanografico RCRH100001 - Codice Meccanografico Serale RCRH100504

