

Progetto PON/FSE Supporti didattici Biblioteca digitale

Il Progetto P.O.N. *Biblioteca digitale*, rivolto agli alunni per il miglioramento delle competenze chiave e finanziato con il Fondo Sociale Europeo, ha consentito alla nostra Istituzione scolastica di acquistare libri di testo, kit didattici e devices da concedere in comodato d'uso agli Alunni. La maggior parte della somma è stata spesa soprattutto a favore delle famiglie che possono documentare situazioni di disagio economico, anche a causa degli effetti connessi alla diffusione



del COVID-19, garantendo così pari opportunità e diritto allo studio agli studenti; la quota restante, invece, andrà ad incrementare i sussidi didattici in dotazione dei vari dipartimenti disciplinari per migliorare ed innovare l'azione didattica.



Attività extracurricolari

- Corsi HACCP di formazione per il personale alimentarista;
- Partecipazione a concorsi e gare professionali;
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne all'Istituto;
- Incontri e Masterclass con esperti e attività laboratoriali di vario tipo;
- Corsi per la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Incontri con esperti per l'orientamento universitario e al lavoro;
- Corsi per il conseguimento delle certificazioni in lingua: inglese, francese, tedesca e di informatica di base e avanzata richieste per il proseguimento degli studi universitari e per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- Attività di educazione alla salute;
- Attività di educazione alla legalità;
- Attività di educazione ambientale;
- Attività sportive e tornei.



Partecipiamo ad Eventi e Manifestazioni Locali, Nazionali ed Internazionali



Per conoscere il nostro Istituto e ricevere informazioni sull'Offerta Formativa puoi rivolgerti al nostro Sportello orientamento

Tutti i mercoledì e giovedì dalle ore 10,30 alle ore 12,30

**Codice meccanografico per l'iscrizione on-line
AGRH01201E**

**Il nostro Convitto, situato in località Tonnara
(via Lido), ospita gli allievi
provenienti da Comuni distanti.**



**IISS
"CALOGERO AMATO VETRANO"
SCIACCA**

C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG)

Tel. 0925 992116

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it

E-mail: agis01200a@istruzione.it

Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Convitto: Via Lido, Tel. 0925/991201



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**"Calogero Amato Vetrano"
SCIACCA**



**Istituto Professionale
indirizzo
"Enogastronomia e
ospitalità alberghiera"**



Il futuro è servito!



Dirigente Scolastico - *Dott.ssa Caterina Mulè*

Progetto 10.2.5A-FSEPON-SI-2018-446 "Il mio Paese?... Il mondo"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

L'ISTITUTO ALBERGHIERO "Sen. Giuseppe Molinari"

L'Istituto si distingue come uno tra i più prestigiosi ed apprezzati della Regione Sicilia; il percorso di studi permette la formazione di personale altamente qualificato nel settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, tiene il passo con i tempi e con le innovazioni, valorizza le specificità dell'Istituto e del territorio.

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.

Il nostro Diploma ti consente di diventare:

- Chef di cucina
- Maître d'Hôtel
- Barman
- Responsabile servizi alloggio, accoglienza, ristorazione.

Ti permette di lavorare nelle Aziende turistiche ed alberghiere, Bar, Ristoranti, Enti Pubblici, Navi da Crociera, Villaggi Turistici.

Inoltre, puoi lavorare autonomamente e insegnare le discipline professionali negli Istituti Alberghieri.

Il diploma è valido per l'ammissione a tutti i concorsi pubblici.



L'istituto prevede percorsi di PCTO (ex ASL) e di apprendistato presso aziende del settore di appartenenza in tutto il territorio nazionale ed internazionale.

OFFERTA FORMATIVA "Scuola del sapere e del sapore"

L'Istituto Professionale ad indirizzo "Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" presenta percorsi formativi che permettono diverse opportunità curriculari e professionali:

- Biennio comune (I e II anno) di orientamento, che permette la scelta settoriale
- Triennio (III, IV e V anno) di specializzazione:
 - **Enogastronomia - Cucina**
 - **Enogastronomia - Bar - Sala e Vendita**
 - **Enogastronomia - Arte bianca e pasticceria**
 - **Accoglienza Turistica**

per il conseguimento del *Diploma di Stato Professionale*.

**Anche il Corso Serale
prevede le stesse figure professionali
e il diploma quinquennale.**

DISCIPLINE AREA GENERALE BIENNIO/TRIENNIO	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO BIENNIO	1° ANNO	2° ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	2	2
SCIENZE INTEGRATE	2	2
TIC	2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - Cucina	2	2
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - Bar - Sala e Vendita	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2

DISCIPLINE DELL'AREA DI INDIRIZZO TRIENNIO

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	5
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI - CUCINA	7	7	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	5
LAB. DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	7	7	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4

PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	4
LAB. DI ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA	7	6	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2	2

PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2		
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	7	6	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2	2
ARTE E TERRITORIO	2	3	3

La scuola attiva inoltre il percorso di "Management e Marketing Turistico" per sviluppare competenze relative alla Gestione Aziendale e ai processi decisionali che riguardano le Imprese Turistiche, potenziando gli insegnamenti di Diritto e Lingua Inglese e introducendo anche lo studio della Storia dell'Arte.

Profilo professionale

I nostri studenti al termine del terzo anno conseguono la *Qualifica Professionale* di:

- **Operatore della ristorazione:**
"Preparazione pasti"
- **Operatore della ristorazione:**
"Servizi di sala e bar"
- **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza:**
"Strutture ricettive".



A conclusione dei cinque anni, lo studente consegue il **Diploma di Istruzione Professionale in: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**. Il diploma quinquennale consente l'accesso a tutti i corsi di laurea.

Le facoltà universitarie più affini sono:

- Scienze Gastronomiche
- Scienza dell'alimentazione e nutrizione
- Tecnologie Alimentari per la ristorazione
- Economia del turismo
- Economia e gestione dei servizi turistici
- Economia ed amministrazione delle imprese, Marketing e gestione d'azienda
- Lingue Straniere
- Scienze politiche
- Giurisprudenza
- Scienze e Tecnologie Agroalimentari