

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Dea Persefone" di Locri presente sul territorio da quasi 50 anni, è indicato per lo studente che nel settore turistico alberghiero, può contare nella formazione che gli garantirà un lavoro assicurato.

La scuola locrese con la sua offerta formativa offre personale specializzato nell'ampio e sempre più richiesto settore dei servizi turistico - alberghieri.

La nostra MISSION infatti è quella di condurre i propri alunni dalle conoscenze alle competenze per un inserimento consapevole e sicuro nel contesto sociale e professionale".

L'Istituto si prefigge tale obiettivo, mettendo a disposizione tutte le sue risorse affinché si possa creare un ambiente favorevole all'apprendimento ed al lavoro di tutte le risorse umane coinvolte



Una Scuola che con l'indirizzo "Servizi per **l' enogastronomia e l' ospitalità alberghiera**" è in grado di lanciarti subito nelle migliori realtà alberghiere e ristorative. Per l'ospitalità alberghiera nonché per preparare piatti e servirli non si può improvvisare: ci vuole creatività, tecnica e passione. L'esercitazione laboratoriale è fondamentale ma la preparazione culturale non deve essere da meno. Il diploma di maturità amplia i tuoi orizzonti anche all'università. Il nuovo ordinamento degli istituti professionali ci consente di rafforzare ulteriormente l'attività di laboratorio, con l'auspicato obiettivo di una "scuola per il lavoro" avviando gli studenti a un approccio reale e pratico nei confronti della futura Professione.

Per rispondere all'esigenze e ai fabbisogni formativi degli studenti, l'Istituto Alberghiero di Locri, è una scuola dinamica che associa alle materie culturali, un solido curriculum di indirizzo distribuito nei suoi tre profili più significativi

- ❖ **Enogastronomia (cucina/pasticceria)**
- ❖ **Servizi di sala e di vendita**
- ❖ **Accoglienza turistica**



Profilo

IL DIPLOMATO HA SPECIFICHE COMPETENZE tra cui :

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Comunicare in almeno due lingue straniere;

E' IN GRADO DI ACCEDERE AD UNA:

Tra le figure professionali più richieste dell'intero settore:

- ✦ Maitre - Chef - Pasticcere - Cioccolataio
- ✦ Cuoco - Barman - Cameriere ecc
- ✦ Responsabile servizi alloggio
- ✦ Responsabile servizi ricevimento
- ✦ Responsabile servizi ristorazione
- ✦ Direttore d'albergo

PUO'

*Continuare gli studi presso gli **Istituti Tecnici Superiori dell'Ambito**" Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale" o frequentare l'Università, scegliendo, la Facoltà più idonea alle proprie caratteristiche*

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ALBERGHIERI

Con Convitto Annesso

89044 LOCRI (RC)

Tel. 0964/390572

e-mail rcrh080001@istruzione.it

pec rcrh080001@pec.istruzione.it

Sito web: www.ipssalocri.gov.it

PER CHI ...

- **Vuole essere ambasciatore dell'enogastronomia e dell'ospitalità italiana nel mondo**
- **Ha propensione per la relazioni interpersonali e ama le lingue straniere**
- **Vuol valorizzare il made in Italy**
- **E' ben disposto a lavorare in gruppo e sa comunicare**



Un'attività coinvolgente e varia nella quale valorizzare tante abilità

**Quadro orario
BIENNIO
AREA COMUNE**

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI			
ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI	
		I	II
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4
	INGLESE	3	3
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	4	4
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA	1	2
	GEOGRAFIA	1	
	DIRITTO E ECONOMIA	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2
RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	1
TOTALE AREA GENERALE		18	18
AREA DI INDIRIZZO			
ASSE DEI LINGUAGGI	FRANCESE		
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZE INTEGRATE (1) TIC (1)		
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI (1) LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA E SALA (1) LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (1)	14	14
TOTALE AREA INDIRIZZO		14	14
(1) Di cui in compresenza con ITP per un totale MAX di 12 ore (6 ore Nel I ANNO e 6 ore nel II ANNO) B016 B012 B020 B021 B019			

**Quadro orario del secondo biennio e 5 anno
INSEGNAMENTI GENERALI
AREA COMUNE**

DISCIPLINE	Ore settimanali		
	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	15	15	15

AREA DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE	Ore settimanali		
	III	IV	V
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI * 1 ORA IN COMPRESENZA CON INSEGNANTE DI CUCINA	4	3	3
LABORATORIO DI CUCINA	6	4	4
LABORATORIO DI SALA E VENDITA		2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
TOTALE ORE SETTIMANALI	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE	32	32	32

AREA DI INDIRIZZO SALA E VENDITA

DISCIPLINE	Ore settimanali		
	III	IV	V
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI * 1 ORA IN COMPRESENZA CON INSEGNANTE DI SALA E VENDITA	4	3	3
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	6	4	4
LABORATORIO DI CUCINA		2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
TOTALE ORE SETTIMANALI	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE	32	32	32

AREA DI INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINE	Ore settimanali		
	III	IV	V
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI * 1 ORA IN COMPRESENZA CON INSEGNANTE DI ACCOGLIENZA TURISTICA	4	2	2
LABORATORIO DI ACC. TURISTICA	6	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	6	6
TOTALE ORE SETTIMANALI	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE	32	32	32

AREA DI INDIRIZZO PASTICCERIA

DISCIPLINE	Ore settimanali		
	III	IV	V
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA E CULURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI * 1 ORA IN COMPRESENZA CON B012	3	3	3
LABORATORIO DI PASTICCERIA	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI * 1 ORA IN COMPRESENZA CON B012		3	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		2	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2	3	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI COMPLESSIVE	32	32	32