I.I.S.S. Luigi Einaudi

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Canosa di Puglia

INDIRIZZI:

- *Enogastronomia*
- *Pasticcere Artigianale*

- *Sala & vendita*

- *Accoglienza turistica*

Dirigente Scolastico
Dott.ssa
MADDALENA TESORO

Lavoro istruzioni PER l'uso

CUCINA A

PASTICCERIA

SALA RISTORANTE

CUCINA B

BAR CAFFETTERIA

Di quali laboratori dispone?

Il Nostro istituto è dotato di laboratori all'avanguardia attentamente attrezzati dove gli alunni svolgono le attività pratiche di laboratorio come previsto dal quadro orario. L'Istituto è dotato dei seguenti laboratori, tutti funzionanti e utilizzati da più classi giornalmente.

Cucine & sala-bar

Labo
&
Stru

FRONT- OFFICE

LABORATORIO DI CHIMICA

SALA INFORMATICA

RECEPTION

AUDITORIUM

CAMPO DI CALCIO A 5

Qualifiche e diplomi in:

- *enogastronomia*
- *sala & vendita*
- *accoglienza turistica*
- *pasticceria artigianale*

Quadro orario

Corso di studi 4

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5°ANNO
	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	5 anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	4	4			
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	4*	4*			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Scienze integrate (Scienza della terra e biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	32	32			

DAL TERZO ANNO IN POI			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3 (2*)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	6	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)		2**	2**
ARTICOLAZIONE " ENOGASTRONOMIA" OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI			
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3 (2*)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore pasticceria)	9**	3**	3**
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3*	2*
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3 (2*)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)		2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	6	4**	4**
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2*	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6**	4**	4**
TOTALE ORE	32	32	32

LE ISCRIZIONI AL CORSO SERALE SI CHIUDONO ENTRO IL 31 MAGGIO. PER INFO E ISCRIZIONI RIVOLGERSI IN SEGRETERIA DIDATTICA PRESSO LA SEDE CENTRALE.

CARATTERISTICHE DEL CORSO SERALE ALBERGHIERO

I diplomi triennali e quinquennali sono uguali a quelli rilasciati al termine del corso di studi diurno e pertanto consentono identiche opportunità sia in termini di inserimento lavorativo che di prosecuzione degli studi.
Il corso serale ha come principali finalità la promozione del sapere e della formazione continua degli adulti individuando come risorsa il vissuto professionale e culturale di ciascuno. Per questa ragione si prevede il riconoscimento ai sensi del 'O.M.87/2004 dei crediti formativi acquisiti sia per i titoli culturali sia per le precedenti esperienze lavorative ed è pertanto prevista la personalizzazione dei corsi.
Il corso serale si presenta cosi come contesto formativo in cui ogni studente potrà essere ammesso alla classe più opportuna ed inoltre dovrà seguire solo le discipline nuove rispetto agli studi già compiuti o alle esperienze già maturate.

Le lezioni del corso serale si tengono di norma dalle ore 16.00 alle ore 21.00 dal lunedi al venerdi.

Le discipline oggetto del corso e il monte ore settimanale sono visionabili sul sito dell'Istituto.

Corso serale per adulti

info@dipartimentocucina.com

Professionalità

L'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera offre *l'istruzione generale e tecnico - professionale necessaria per ruoli tecnici nei settori produttivi e dei servizi di rilevanza nazionale. L'Istituto professionale dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio comune, uno di indirizzo e un quinto anno, al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Sono previste 1056 ore annuali pari a una media di 32 ore settimanali. Più laboratori, stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro per apprendere, specie nel secondo biennio e nel quinto anno, attraverso un'esperienza diretta. Gli Istituti professionali possono continuare ad organizzare percorsi triennali per il conseguimento di qualifiche professionali sulla base della programmazione delle Regioni.*

BIENNIO COMUNE

- enogastronomia
- sala e vendita
- accoglienza turistica

2 ANNI

2° BIENNIO DI INDIRIZZO

- enogastronomia
- pasticceria artigianale
- sala e vendita
- accoglienza turistica

2 ANNI

DIPLOMA DI
Tecnico dei servizi:

1. enogastronomici
2. sala e vendita
3. accoglienza turistica

1 ANNO

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il 15° anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro.

CERTIFICAZIONI
Il nostro Istituto in qualità di TEST CENTER organizza i corsi e gli esami per il conseguimento della patente informatica europea E.C.D.L. Ed essendo Local Accademy e Test Center CISCO rilascia tutte le certificazioni CISCO. Certificazioni linguistiche TRINITY per

REGISTRO ELETRONICO
Il nostro istituto adotta il registro elettronico ARGO che consente alle famiglie di essere aggiornate in tempo reale su tutte le notizie riguardanti la vita scolastica del proprio figlio/a.

CONCORSO ENOGASTRONOMICO
Ogni anno l'Istituto organizza il Concorso interno turistico-enogastronomico tra gli allievi della scuola per selezionare e premiare le eccellenze e avviarle a percorsi di premialità.

Inoltre l'I.I.S.S. Luigi Einaudi organizza a favore dei suoi allievi:
- stage all'estero per il conseguimento di certificazioni linguistiche;
- certificazione H.A.C.C.P. per operatori alimentaristi;
- partecipazione a trasmissioni televisive e viaggi d'istruzione;
- meeting e forum sull'alimentazione e l'enogastronomia;
- tirocini e stage formativi;
- partecipazione a concorsi e manifestazioni Nazionali ed internazionali.

Offerta formativa

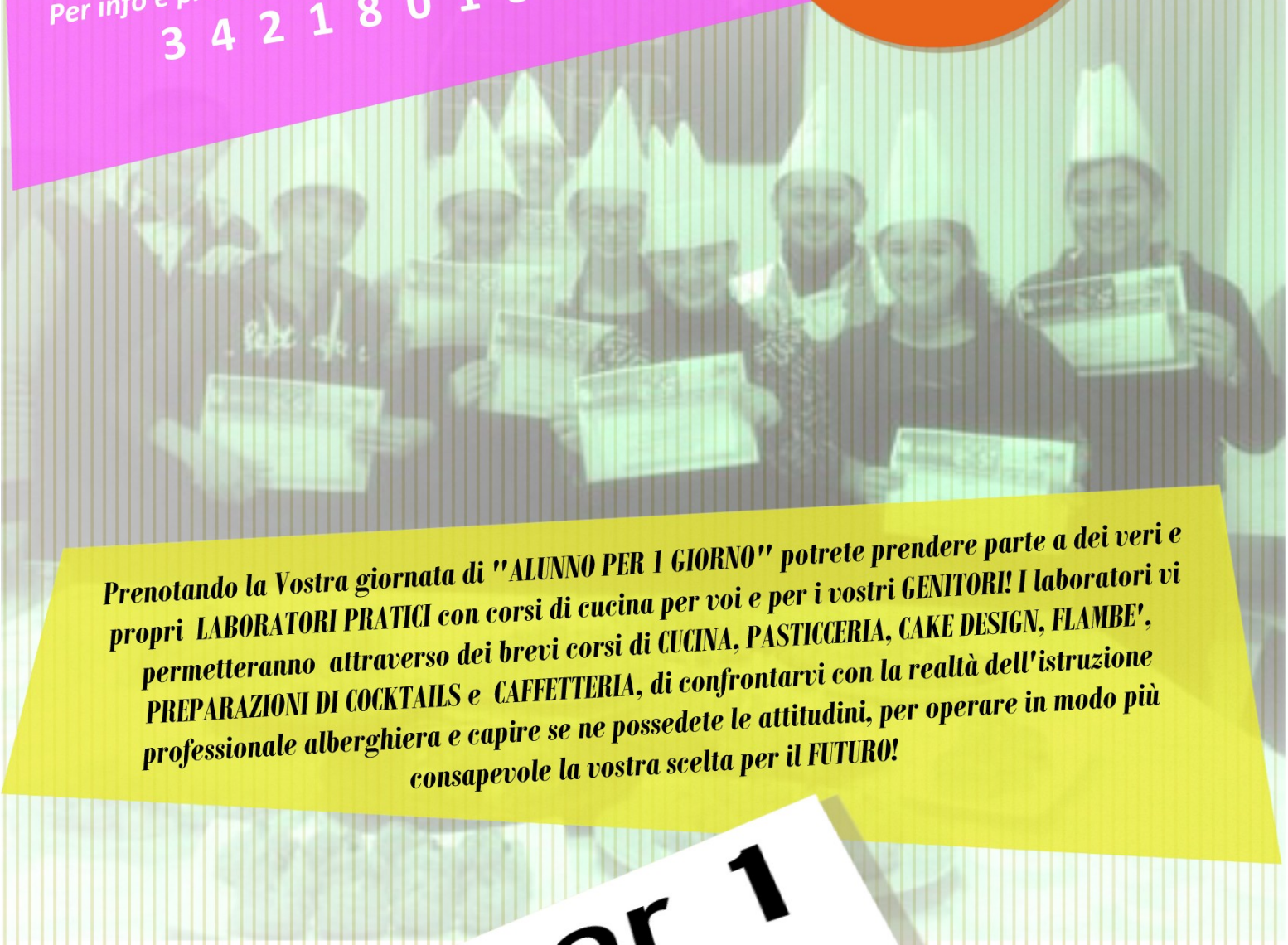
info@dipartimentocucina.com

Alunno per 1 giorno da Febbraio 2015

" Il progetto **alunno per 1 giorno** ti consente di frequentare dei corsi brevi di laboratorio nei diversi settori per testare le tue attitudini e decidere con maggiore consapevolezza".

Per info e prenotazioni contattaci al seguente numero:

3 4 2 1 8 0 1 8 8 8



Prenotando la Vostra giornata di "ALUNNO PER 1 GIORNO" potrete prendere parte a dei veri e propri LABORATORI PRATICI con corsi di cucina per voi e per i vostri GENITORI! I laboratori vi permetteranno attraverso dei brevi corsi di CUCINA, PASTICCERIA, CAKE DESIGN, FLAMBE', PREPARAZIONI DI COCKTAILS e CAFFETTERIA, di confrontarvi con la realtà dell'istruzione professionale alberghiera e capire se ne possedete le attitudini, per operare in modo più consapevole la vostra scelta per il FUTURO!

Alunno per 1 giorno

8

www.dipartimentocucina.com

Domenica 25 Gennaio 2015
Domenica 08 Febbraio 2015
Domenica 23 Febbraio 2015

mattina (ore 09.00 - 13.00) - pomeriggio (ore 15.30-18.00)

presso la sede dei LABORATORI in Viale 1° Maggio, 49.

Inoltre è possibile visitare la scuola tutti i giorni dalle ore 09.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00 previo appuntamento. In tali occasioni sarà possibile da parte degli alunni, dei genitori o delle classi, visitare tutta la scuola e le strutture dell'Istituto, compresi i laboratori dell'Indirizzo Alberghiero.

Se hai bisogno di assistenza per la compilazione dell'iscrizione on-line i nostri uffici sono a tua completa disposizione per qualsiasi esigenza contattando lo 0883/661496 o scrivendo un e-mail all'indirizzo: bais00700p@istruzione.it potrai prenotarti per una consulenza. Sarà inoltre possibile effettuare l'iscrizione direttamente in sede durante gli open days.

ISCRIZIONI
on-line

9 Open Days

info@dipartimentocucina.com

Connettiti per ricevere costantemente gli aggiornamenti sulle attività e le news che riguardano l'Istituto Alberghiero di Canosa di P. Collegati al nostro sito:

Rimani sempre connesso con i compagni e aggiornati in tempo reale sulle novità e le attività svolte giornalmente nel tuo Istituto. Cerca Dipartimento di Cucina su Facebook e Twitter! Visualizza tutti i video realizzati durante le numerose manifestazioni le gare e gli eventi di cui gli allievi del nostro Istituto sono stati protagonisti.

Dipartimento CUCINAPP

Per scaricare l'APP scannerizza il codice QR qui a fianco o collegati al seguente link:

http://apps.appmakr.com/dipartimentodicucina5

Scarica gratuitamente sul tuo smartphone l'utilissima APP dell'Istituto Alberghiero di Canosa di Puglia. Potrai consultare gli orari dei mezzi pubblici per arrivare a scuola, essere costantemente aggiornato su news, attività e manifestazioni del tuo istituto, inoltre potrai consultare il ricettario, visionare le foto e i video, collegarti al registro on -line e sfogliare la brochure digitale!

SEDI

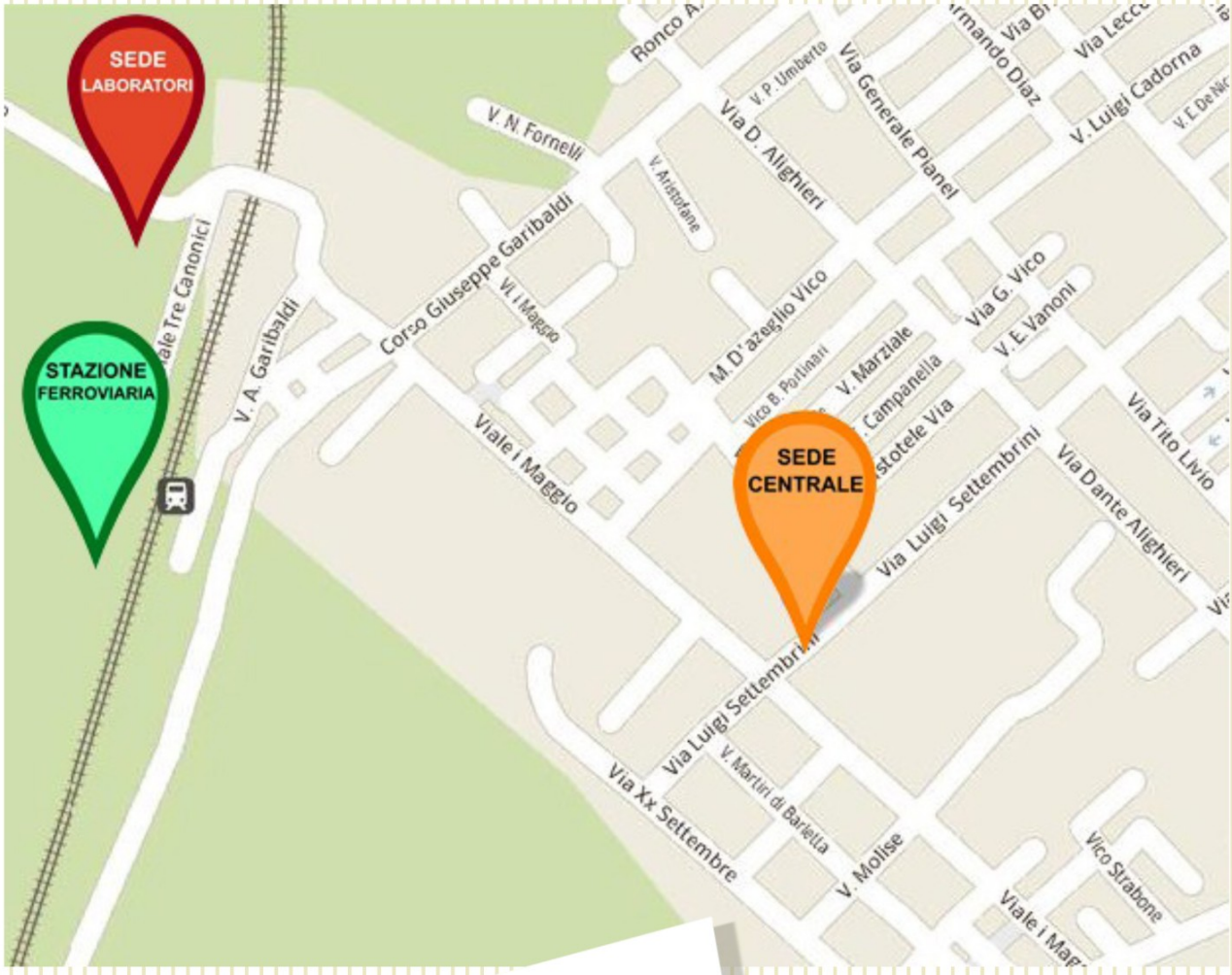
centrale

Via L. Settembrini, 160

laboratori

Viale 1° Maggio, 49

Il Nostro Istituto si trova a Canosa di Puglia in via Settembrini n°160 (sede centrale) e viale 1° Maggio n°49 (laboratori), nei pressi della stazione ferroviaria FS e vicino a tutte le fermate degli autobus di linea. Si raggiunge facilmente da Andria con una corsa delle autolinee "Ferrovie del Gargano" che arriva alle ore 07.55 ; da Cerignola con una corsa delle autolinee "STP" che arriva alle ore 07.50; da Trani e Barletta con il treno che arriva alle ore 07.50 e da Spinazzola e Minervino con il pullman che arriva alle ore 07.50.



Dove siamo

info@dipartimentocucina.com

Canosa di Puglia- 76012
Via L. Settembrini,160 sede centrale
Viale 1° Maggio, 49 sede laboratori
tel. 0883/661496—fax 0883/666007
E-mail:
bais00700p@istruzione.it
info@dipartimentocucina.com
Sito:
www.iisseinaudi.eu
Www.dipartimentocucina.com