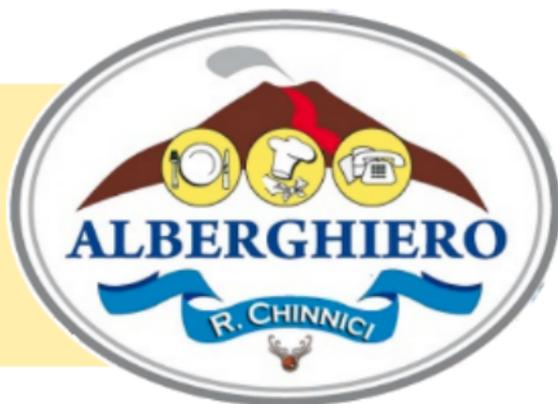




**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI**

**ROCCO CHINNICI**



**ENOGASTRONOMIA**



**ARTE BIANCA E  
PASTICCERIA**

**ACCOGLIENZA  
TURISTICA**



**SALA-BAR E VENDITA**



**ISTRUZIONE PER  
ADULTI (SERALE)**



# ENOGASTRONOMIA



Profilo in uscita in termini di competenze:

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

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Disciplina	1^anno	2^ anno	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate Fisica	1				
Scienze e Tecnologie Chimiche		1			
Scienze naturali, Chimica e Biologia	2				
T.I.C.	1	2			
Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita*	4	5			
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	4	5
Laboratorio di enogastronomia/cucina**	4	4	7	7	6
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*la classe si divide in squadre

\*\* 396 ore in compresenza al 1 e 2

\*\* 132 ore in compresenza al 3-4-5

# ARTE BIANCA E PASTICCERIA



Profilo in uscita in termini di competenze:

il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e dei prodotti da forno

Operare nel sistema produttivo promuovendo tradizioni locali, nazionali e internazionali, riuscendo a individuare le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale

Disciplina	1^anno	2^ anno	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate Fisica	1				
Scienze e Tecnologie Chimiche		1			
Scienze naturali, Chimica e Biologia	2				
T.I.C.	1	2			
Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita*	4	5			
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	5
Laboratorio di enogastronomia/cucina**	4	4			
Laboratorio di arte bianca e pasticceria			7	5	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecniche di comunicazione				1	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*la classe si divide in squadre

\*\* 396 ore in compresenza al 1 e 2

\*\* 132 ore in compresenza al 3-4-5

## Esperienze professionali (T.C.T.)



## INFORMAZIONI

Sito: [www.ipssatchinnicinicolosi.edu.it](http://www.ipssatchinnicinicolosi.edu.it)

e-mail: [ctrh05000n@istruzione.it](mailto:ctrh05000n@istruzione.it)

Centralino: 0956136609

### Apertura uffici di Segreteria

#### Sede Centrale:

Lunedì e Giovedì ore 09.00 – 11.00

Mercoledì ore 15.00 – 17.00

#### Sede S. M. di Licodia

Mercoledì ore 09.00 – 11.00

### Canali Social



Ipsat Rocco Chinnici



[rocco.chinnici.ipssat](https://www.instagram.com/rocco.chinnici.ipssat)



# ACCOGLIENZA TURISTICA

Profilo in uscita in termini di competenze:



Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente, applicando più idonee tecniche professionali di Hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali ed ambientali

Disciplina	1^anno	2^anno	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate Fisica	1				
Scienze e Tecnologie Chimiche		1			
Scienze naturali, Chimica e Biologia	2				
T.I.C.	1	2			
Scienza degli alimenti	2	2	1	1	1
Laboratorio di enogastronomia/cucina*	4	4			
Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita*	4	5			
Laboratorio di accoglienza turistica**	2	2	7	6	5
Laboratorio di arte bianca e pasticceria					
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
Arte e territorio			1	2	3
	32	32	32	32	32

\*la classe si divide in squadre

\*\* 396 ore in compresenza al 1 e 2

\*\* 132 ore in compresenza al 3-4-5



**Sede Centrale**  
Via Gemmellaro s/n  
tel. 095 6136609  
Nicolosi (CT)  
**Corso Serale**



**Albergo DIDATTICO**  
Corso Sicilia 89  
tel. 095 6136597  
Trecastagni (CT)



**Plesso di S.M. di Licodia**  
Via dei Mirti/Impastato  
Via Malfalda/via Ulisse  
tel. 095 6136631



**Plesso di Paternò**  
Via Virgilio  
tel. 095 449752  
Paternò (CT)



**Plesso di Pedara**  
Corso Ara di Giove 299  
tel. 095 6136616  
Padara (CT)



**Plesso di Via Moro**  
Via Aldo Moro S/N  
tel. 095 6136614  
Nicolosi (CT)



## SALA-BAR E VENDITA



Profilo in uscita in termini di competenze:

Durare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee e efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Disciplina	1^anno	2^anno	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate Fisica	1				
Scienze e Tecnologie Chimiche		1			
Scienze naturali, Chimica e Biologia	2				
T.I.C.	1	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	5
Laboratorio di enogastronomia/cucina*	4	4			
Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita**	4	5	7	6	5
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Laboratorio di arte bianca e pasticceria					
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
Tecniche di comunicazione			1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*la classe si divide in squadre

\*\* 396 ore in compresenza al 1 e 2

\*\* 132 ore in compresenza al 3-4-5

## OFFERTA FORMATIVA

In affiancamento alle attività curriculari si colloca un ampio ventaglio di occasioni formative che hanno lo scopo di aiutare i nostri giovani a diventare cittadini esemplari ed a possedere capacità professionali che permettano loro di inserirsi meritoriamente nel mondo del lavoro. Oltre ai numerosi progetti a finanziamento europeo (PON) che annualmente vengono attuati, il piano dell'Offerta Formativa prevede numerose attività finalizzate a migliorare le competenze chiave professionali degli studenti:

- **IL NOSTRO BAR**

Esercitazioni presso il bar interno alla scuola

- **RISTORANTE DIDATTICO**

Esercitazioni presso la sala ristorante interna alla scuola

- **CORSI DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Attestato per Alimentaristi

- **CORSI DI LINGUE**

Certificazione in lingua inglese Trynity o Cambridge e in lingua francese DELF

- **CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DELLA PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER**

ECDL

- **CORSI PCTO**

Esperienza di Stage presso strutture alberghiere-ristorative ed agenzie di viaggio in ambito nazionale ed internazionale

- **CORSI IN AMBITO TERRITORIALE**

Celiachia, intaglio e decorazione

- **DIDATTICA INNOVATIVA**

Flipped Classroom (lezione capovolta)

Classe Sperimentale 3.0

Laboratorio di lingue

Laboratorio di informatica

- **CORSO SERALE PER ADULTI**