

L'Istituto Alberghiero di Molfetta

dispone di Laboratori ed Attrezzature

- ◆ Laboratori di Cucina e Sala Bar
- ◆ Caffetteria
- ◆ Front Office e Back Office multimediali
- ◆ Laboratorio di Scienza degli Alimenti
- ◆ Laboratorio di Microbiologia
- ◆ Laboratori di Informatica
- ◆ Laboratorio Linguistico
- ◆ Laboratorio di Scienze Naturali e Biologia
- ◆ Laboratorio di Chimica e Fisica
- ◆ Sala audiovisivi
- ◆ Sale Riunioni
- ◆ Palestra Coperta e Scoperta

Offre attività integrative e complementari

Per la Formazione

- Educazione alla Salute
- Educazione Stradale
- Educazione Teatrale
- Educazione Ambientale
- Educazione sportiva e avviamento allo sport

Nel Territorio ed extra territorio

- Stage in strutture Alberghiere e Ristorative
- Realizzazione di Progetti Formativi in collaborazione con Enti ed Istituzioni Pubbliche e Private

Attiva sostegni culturali mediante

- Progetti PON – POR
- Alternanza Scuola- Lavoro

Questa brochure informativa ha la finalità di orientare gli studenti di terza media a scegliere con consapevolezza il percorso formativo più adeguato alle proprie predisposizioni ed aspettative. Innanzitutto bisogna riflettere insieme ai genitori su quale sia stato il percorso scolastico fino ad oggi: Quali interessi sono maggiormente emersi? Quali competenze si sono raggiunte? Cosa si vuole realizzare nel prossimo futuro? Quali sono le aspirazioni professionali?

Un aiuto a capire e a meglio informarsi sulle possibilità di successo scolastico verrà dai docenti della Scuola Media frequentata; comunque la scelta deve poi essere autonoma e ponderata, mirata a realizzare bisogni e interessi specifici.

L'Istituto Alberghiero di Molfetta è Istituto di eccellenza, inserito nel territorio in un continuo e proficuo confronto con il mondo del lavoro per contribuire allo sviluppo sociale, professionale, economico delle realtà territoriali.

Promuove iniziative quali stage in Italia e all'Estero, Partecipa a Gare e Concorsi per affinare le capacità e le tecniche applicative degli studenti, Concorre all'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.

Alla fine del corso di studi si raggiungono competenze qualificate spendibili nel mondo produttivo oppure si possono continuare gli studi nelle università in qualsiasi corso di laurea.

Una Scuola moderna, dinamica, altamente professionale.

Prof. Pellegrino de Pietro
Dirigente Scolastico



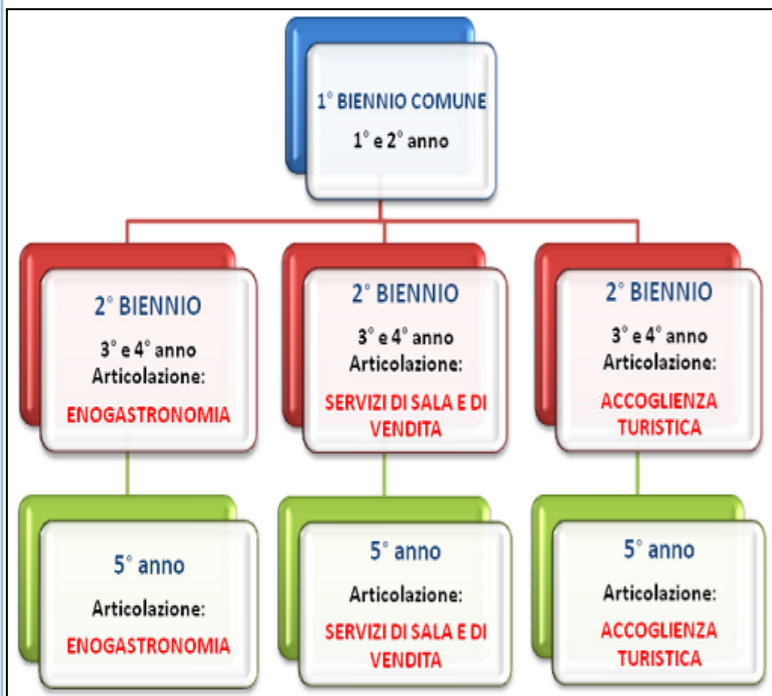
Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1
Tel. 080-3345078 Fax 080-3342308
Sede Succursale: s.s. 16 - loc. 1 ^ cala
Tel. 080-3341896 Fax 080-3351364
e-mail: ipssarmolfetta@alberghiero.net
www. Alberghiero.net

RIFORMA SCOLASTICA

Dall'a.s. 2010-2011, il Nuovo Ordinamento per quanto riguarda l'Istituto Professionale Alberghiero prevede la seguente denominazione:

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

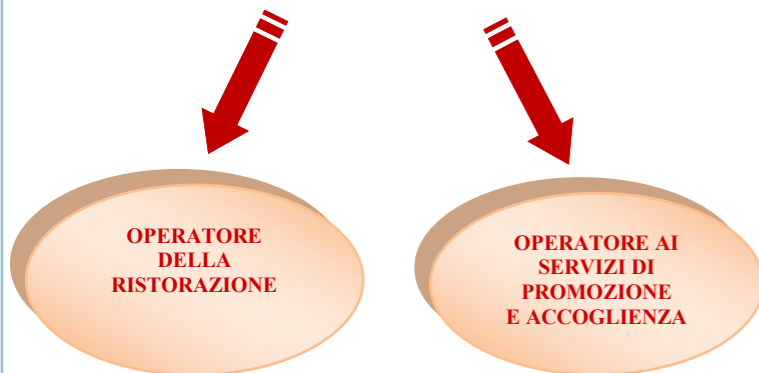
con la seguente struttura curricolare



Mondo del Lavoro o Università

Qualora venisse attivato anche il conseguimento della

QUALIFICA TRIENNALE



1° BIENNIO

DISCIPLINA	1° anno	2° anno
<i>Area comune</i>		
Lingua e letteratura Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua Inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	1	1
<i>Area indirizzo</i>		
II Lingua straniera(Francese)	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2	
Scienze integrate (Chimica)		2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. servizi Enogastronomici -settore cucina	2	2
Lab. servizi Enogastronomici -settore sala e vendita	2	2
Lab. servizi accoglienza turistica	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32

2° BIENNIO e Quinto Anno

DISCIPLINA	3° Anno	4° Anno	5° Anno
<i>Area comune</i>			
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore per Area Comune	15	15	15
<i>Area indirizzo</i>			
Totale ore per Area di Indirizzo	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINA	3° Anno	4° Anno	5° Anno
<i>Area indirizzo</i>			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (di cui ore 2 in compresenza con i.t.p.)	4	3	3
Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		2	2
Seconda Lingua Straniera(Francese)	3	3	3
Nell'articolazione Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.			

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"

DISCIPLINA	3° Anno	4° Anno	5° Anno
<i>Area indirizzo</i>			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (di cui ore 2 in compresenza con i.t.p.)	4	3	3
Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina		2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	6	4	4
Seconda Lingua Straniera(Francese)	3	3	3
Nell'articolazione Servizi di Sala e Vendita, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.			

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINA	3° Anno	4° Anno	5° Anno
<i>Area indirizzo</i>			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (di cui ore 2 in compresenza con i.t.p.)	4	2	2
Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	4	6	6
Tecniche di Comunicazione		2	2
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	6	4	4
Seconda Lingua Straniera(Francese)	3	3	3
Nell'articolazione Accoglienza Turistica, il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.			

PROFILI PROFESSIONALI