

UN LUOGO IN CUI SOGNI E
ASPIRAZIONI VENGONO
REALIZZATI CON SUCCESSO.



I nostri progetti e le nostre attività integrative degli anni passati

Settimana dello studente

Laboratori di cucina e sala per i genitori
Laboratori e sportelli a supporto dei genitori

Attività teatrali

Cineforum

Palermo apre le porte

II ed."Il sapere dei sapori"

Gruppo sportivo

Concorsi nazionali ed europei

Intercultura

Inclusione alunni/e disabili

Stages

Giornate del tema

e tanto altro ancora

La scuola osserva un orario
settimanale su cinque giorni, con il
SABATO LIBERO.



Pietro Piazza
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



**Dirigente Scolastico:
Prof. Vito Pecoraro**

CONTATTI

Corso dei Mille, 181 - 90123 Palermo
091 610 1012
parh02000a@istruzione.it
www.ipsseopiazza.edu.it/

I NOSTRI OBIETTIVI

Accogliere ciascuno/a studente/essa facilitandone l'inserimento e l'integrazione, favorendo le relazioni interpersonali e lo "stare bene insieme

Valorizzare la personalità di ogni alunno/a, rispettando l'unità psico-fisica dello studente.

Progettare percorsi formativi efficaci in una dimensione di continuità, favorendo la sperimentazione didattica.

Orientare gli/le studenti/esse in tutto il loro percorso di studi, sviluppando tutte le capacità e potenzialità per orientarsi nel mondo e promuovendo percorsi formativi individualizzati.

Integrare l'offerta formativa in raccordo con il territorio e le sue risorse oltre che valorizzando il rapporto scuola-famiglia.

Potenziare la cultura della legalità e di cittadinanza attiva in un contesto nazionale ed europeo.

Coniugare equità ed eccellenza e prestare attenzione al benessere relazionale all'interno dell'organizzazione stessa.

Promuovere il successo formativo di tutti gli/le studenti/studentesse e innalzare il livello delle competenze in uscita, mirando a valorizzare le eccellenze e il merito.

Rafforzare la progettualità delle reti territoriali.

QUADRI ORARI

materie dell'area comune	Primo biennio		Anno 3°
Lingua e lett. italiana	4	4	4
Storia	1	1	2
Geografia	1	1	-
Lingua inglese	3*	3	3
diritto ed economia	2	2	-
matematica	4	4	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC	1	1	1

materie dell'area INDIRIZZO

C

Scienze integrate- Fisica	1*		
Scienze integrate-biologia	2*	1*	
Scienza degli alimenti	2*	2**	
Laboratorio di cucina	2	2	
TIC	1*	1*	
Laboratorio di Sala e vendita	2	2	
Laboratorio Accoglienza turistica	2*	3	
Franc/tedesco	2	2*	3*

PERCORSO ENOGASTRONOMIA

Scienze e cultura dell'alimentazione			4*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4
Lab. di enogastronomia			6+2

PERCORSO ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Scienze e cultura dell'alimentazione			4*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4
Lab. di arte bianca e pasticceria			6+2

PERCORSO SALA E VENDITA

Scienze e cultura dell'alimentazione			4*
Diritto e tecn. Ammin.			4
Lab. SALA E VENDITE			6+2

PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA

Scienze e cultura dell'alimentazione			2
Diritto e tecn. Ammin.			4
Tecni. di comunicazione			1
Lab. Accogl. Turistica			7+2
Totale ore settimanali	32	32	32

*in codocenza

A partire dall'anno scolastico 2018/2019, come è noto, nell'Istituto Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è entrata in vigore la riforma degli Istituti Professionali ai sensi del D.Lgs.61/2018.

I nuovi percorsi degli istituti professionali sono articolati in un biennio e un triennio.

Il **biennio** è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione e comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori.

Il **triennio** è articolato in un terzo, quarto e quinto anno, ciascuno dei quali è articolato in ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in ore di attività e insegnamenti di indirizzo al fine di consentire agli studenti di:

- consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio, anche attraverso spazi orari riservati nell'ambito della quota di autonomia;
- acquisire e approfondire, specializzandole progressivamente, le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro;
- partecipare alle attività di PCTO;
- costruire il curriculum della studentessa e dello studente in coerenza con il Progetto formativo individuale;

Gli/le studenti/studentesse degli Istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Forte personalizzazione dei percorsi che si avvale di un monte ore nel biennio (264 ore) e del Progetto formativo individuale

La nostra offerta formativa:

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA prevede la seguente declinazione:

I nostri percorsi

Al terzo anno lo/la studente/essa potrà scegliere fra:

- 1) PERCORSO ENOGASTRONOMIA: codice ATECO 56.
- 2) PERCORSO SALA E VENDITA: codice ATECO 56.
- 3) PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA: codice ATECO 79.
- 4) PERCORSO ARTE BIANCA E PASTICCERIA: codice ATECO 10.7