

• Stretto collegamento con il mondo del lavoro e con il territorio attraverso una progettualità e dei percorsi dell'alternanza scuola-lavoro, degli stages e della formazione finanziata. Gli studenti, con inizio dalle classi terze, partecipano ad una nuova didattica delle materie tecniche, che integra con esperienze imprenditoriali le tradizionali conoscenze previste dai programmi ministeriali.

Alternanza scuola-lavoro:

Stage sul territorio, nazionali e all'estero, presso prestigiose aziende del settore

Laboratori :

- Laboratori d'informatica
- Laboratori multilinguistici
- Laboratorio fotografico
- Laboratorio di disegno e computergrafica
- Palestre per l'attività fisica
- Aule con lavagne interattive

Rapporti scuola famiglia:

- Interazione telematica continua
- Ricevimento settimanale
- Incontri pomeridiani periodici
- Consegna scheda di valutazione

enzoapicella

PANTALEONI

La scuola delle professioni!



SINTESI DEL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'ISTITUTO

Diploma Professionale

per i servizi Enogastronomici e Ospitalità alberghiera

Altri Diplomi Professionali: Socio-sanitari, Commerciale e per la Promozione Pubblicitaria

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
MAFFEO PANTALEONI
Per i servizi Commerciali e Socio Sanitari, Enogastronomici e Ospitalità alberghiera, Promozione Commerciale e Pubblicitaria.

Sede Principale : Villa Innocenti
Via Brigida Postorino, 27 - 00044 Frascati

Sede Laboratori specifici: Sede succursale
Villa Cavalletti - via XXIV Maggio, 73 - Grottaferrata

sito web: www.maffeopantaleoni.it
mail: rmrc03000t@istruzione.it

Dirigente scolastico: **Prof.ssa Marilena CIPRANI**

IL CURRICULUM

Quadro orario

DISCIPLINE OBBLIGATORIE NELL'AREA COMUNE	ORE ANNUE				
	1° Biennio		2° Biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze Int. (Biologia - Scienze della Terra)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore discipline comuni	660	660	495	495	495
DISCIPLINE E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	ORE ANNUE				
	1° Biennio		2° Biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Scienze Integrate: Fisica	66				
Scienze Integrate: Chimica		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio - Settore cucina (ITP)	66	66			
Laboratorio settore sala e vendita (ITP)	66	66			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (ITP)	66	66			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione (di cui 66 ore di laboratorio nel terzo anno)			132	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio - Settore cucina (ITP)			198	132	132
Laboratorio di - Sala e vendita (ITP)				66	66
Ore Totali ins.ti prof.	396	396	561	561	561
Totale ore complessive annuali	1056	1056	1056	1056	1056

° La seconda lingua straniera è a scelta dello studente tra francese o spagnolo.

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.



ORARIO DELLE LEZIONI

ORE	Lunedì Mercoledì Venerdì	Martedì Giovedì
1 ^a	8,15 - 9,05	8,15 - 9,15
2 ^a	9,05 - 9,55	9,15 - 10,15
3 ^a	9,55 - 10,50	10,15 - 11,15
4 ^a	10,50 - 11,45	11,15 - 12,15
5 ^a	11,45 - 12,35	12,15 - 13,15
6 ^a	12,35 - 13,25	13,15 - 14,15
7 ^a	13,25 - 14,15	-



Ingresso della scuola da via Postorino, 27

Il Progetto Educativo

Il progetto educativo del nostro Istituto, che intende porsi come centro di servizi per l'istruzione e la formazione inserito nel contesto territoriale, si fonda su due obiettivi principali:

- prestare particolare attenzione alle esigenze di un mercato del lavoro in rapida evoluzione;
- garantire a ogni studente ampie possibilità di scelta e sviluppo delle proprie potenzialità come persona e cittadino.

La nostra scuola vuole promuovere nei giovani: **una crescita culturale** generale attraverso lo sviluppo di competenze non solo disciplinari, quali:

- consapevolezza della dimensione storico-evolutiva dei fenomeni sociali e del sapere;
- capacità di analizzare, confrontare, trasferire, combinare categorie, schemi, modelli interpretativi;
- capacità di leggere la complessità dei fenomeni;
- padronanza di linguaggi e contenuti volti a favorire una fruizione libera e consapevole dei prodotti culturali;

una **professionalità "polivalente"** spendibile in un vasto arco di settori produttivi

Attività di tirocinio