

OFFERTA FORMATIVA

- Corsi: pizzeria, cucina, barman, professionali post diploma;
- Progetti PNRR e Scuola Viva: “La buona salute a tavola”; “Il Flaire”; “Comunicazione”; “Scrittura creativa”; “Educazione allo sport”;
- ERASMUS;
- Partecipazione a gare e concorsi;
- Partecipazione a fiere e manifestazioni;
- Banqueting e catering;
- Certificazioni ICDL, ICDL Specialised;
- Certificazioni linguistiche.

DIPLOMA SERALE IPSEOA

- Enogastronomia
- Sala e vendita

P.C.T.O.

Il nostro istituto incoraggia lo sviluppo di un'istruzione e di una formazione d'eccellenza promuovendo un apprendimento basato sul lavoro e sulla partnership con imprese pubbliche e private.

Inclusione

Presso il nostro Istituto è presente uno sportello di ascolto psicologico. È uno spazio dove ragazzi, docenti e genitori possono incontrare uno psicologo per confrontarsi su problemi e interrogativi che stanno loro a cuore.

La nostra scuola pone al centro della propria offerta educativa lo studente, promuovendo un ambiente di apprendimento favorevole al successo formativo e alla crescita personale di ogni allievo, nel rispetto dei differenti stili di apprendimento e processi evolutivi.



Scansiona il QR code
e visita il nostro sito

Istituto Omnicomprensivo “A. Sacco”

📍 Via Florenzano, 4 - Sant’Arsenio (SA)

CONTATTI

✉ sais02100L@istruzione.it

☎ +39 0975396108

📌 Istituto d’Istruzione Antonio Sacco

I.O.C.

“A. SACCO”

**IPSEOA - ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

IPSEOA

“Servizi Per L’Enogastronomia e L’ospitalità Alberghiera”

Il diplomato di istruzione 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. 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.



L’INDIRIZZO PRESENTA I SEGUENTI PROFILI:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

Il corso di studio ha durata quinquennale e si conclude con l’Esame di Stato.

Di seguito riportiamo il quadro degli insegnamenti comuni e degli insegnamenti di indirizzo.

	Enogastronomia					Sala e vendita					Accoglienza turistica					Serale	
	1 BIENNIO		2 BIENNIO			5		2 BIENNIO			5		2 BIENNIO			5	
	1	2	3	4	5	3	4	5	3	4	5	4	5	4	5		
ITALIANO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3		
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
STORIA	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
SC. ALIMENTI	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
SC. E CULTURA ALIMENT.	-	-	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3		
CUCINA	2	2	7	6	5	-	2	2	-	-	-	-	7	7			
SALA	3	2	0	2	2	7	6	5	-	-	-	-	7	7			
ACCOGLIENZA	2	2	-	-	-	-	-	-	-	6	5	4					
SC.MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					
RELIGIONE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
MATEMATICA	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
DIRITTO	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
TIC	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
SC. INTEGRATE	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
DIRITTO TECNICA AMM.	-	-	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5			
GEOGRAFIA	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					

ORARIO SETTIMANALE - TOT. 32 ORE

