

Progetto orientamento

Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione "K. Wojtyła"
C. Da Vallina - Castrovillari

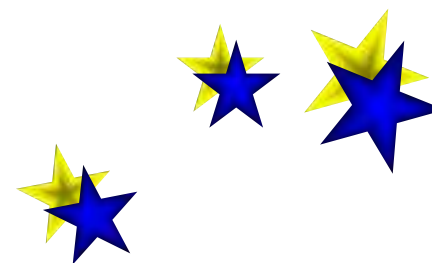
Offerta formativa
curricolare



Offerta formativa
complementare

Scuola coinvolta in
progetti europei

Attività sportiva






OFFERTA FORMATIVA CURRICOLARE





Agenzia didattico-educativa

Biennio

Corsi di qualifica

-  Operatore dei servizi di sala - bar
-  Operatore dei servizi di cucina
-  Operatore dei servizi di ricevimento

Diplomi postqualifica

-  Tecnico dei servizi della ristorazione
-  Tecnico dei servizi turistici

Area professionalizzante

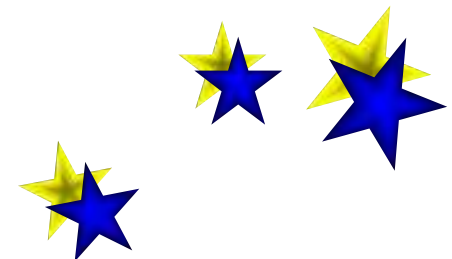
-  Microspecializzazioni
-  Stage aziendali



BIENNIO



- Il biennio è comune e propedeutico a tutti e tre gli indirizzi. L'aggiornamento dei programmi ha favorito l'utilizzo di moderni laboratori per lo svolgimento delle attività tecnico - pratiche di sala - bar, cucina e ricevimento.



Operatore dei servizi di sala - bar

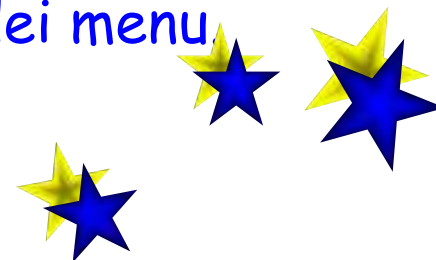
- ☰ L'allievo che sceglie questo indirizzo sarà in grado di:
 - accogliere i clienti e assisterli durante i pasti;
 - eseguire con destrezza il servizio in ristorante e nel bar;
 - conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
 - partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, ecc.;
 - conoscere i centri di attrazione turistica della zona.



Operatore dei servizi di cucina



- ☰ L'allievo che opta per questo indirizzo saprà:
 - collaborare con i componenti della brigata e preparare piatti caldi e freddi;
 - valutare le merci all'entrata e i prodotti in uscita;
 - conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
 - partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che dei menu.



Operatore dei servizi di ricevimento



- ☰ L'allievo che sceglie questo indirizzo saprà:
- espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main courante;
 - utilizzare due lingue straniere;
 - dare informazioni sulle risorse del territorio;
 - usare le nuove tecnologie e i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.





Tecnico dei servizi della ristorazione



- ☰ Dovrà curare le attività della ristorazione e potrà svolgere funzioni di Food and Beverage Manager, Banqueting Manager, Economo.
- ☰ Sbocchi professionali: responsabile dei servizi ristorativi in alberghi e ristoranti, insegnamento, partecipazione a concorsi pubblici.
- ☰ Il diploma consente l'iscrizione a tutti i corsi di studi universitari.



Tecnico dei servizi turistici



☐ La sua azione si rivolgerà al controllo di gestione, al marketing, alla commercializzazione, alla contabilità, alle public relations, alla gestione dei congressi e degli eventi.

☐ Il diploma consente l'iscrizione a tutti i corsi di studi universitari.

☐ Sbocchi professionali:
responsabile dei servizi di ricevimento, agenzie di viaggi, insegnamento, partecipazione a concorsi pubblici.



Area professionalizzante



- ☰ **BARMAN-GASTRONOMO**
- ☰ **ADDETTO AL BOOKING ED AL MARKETING TURISTICO**
- ☰ **TECNICO DI BANQUETING E CATERING**
- ☰ **TECNICO DI PASTICCERIA E GELATERIA**
- ☰ **CHEF PIZZAIOLO**
- ☰ **ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA**



Stage aziendali

➤ STAGE NEL COMPARTO ALBERGHIERO



➤ STAGE SU NAVI DA CROCIERA



Offerta formativa complementare

**Corsi serali
per studenti
lavoratori**

**Alternanza
scuola
lavoro**

**Formazione di
tecnico superiore
per l'organizzazione
e il marketing del
turismo integrato
(IFTS)**

**Recupero
didattico
metodologico**

**Prevenzione dei
fenomeni di
devianza e
dispersione
scolastica**

**Impresa
formativa
simulata**

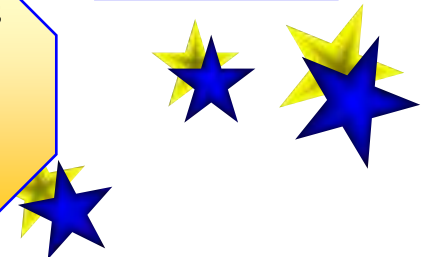
**Convitto
annesso**

**Progetti
nazionali ed
europei**

**Partecipazione a
fiere, gare e
manifestazioni**

**Progetti aree
a rischio e
aree
immigrazione**

**Corsi di
informatica**



ATTIVITA' SPORTIVA



- ☐ Pallavolo
- ☐ Calcio
- ☐ Atletica
- ☐ Orienteering



Ufficio di Presidenza

☰ **Dirigente scolastico:** Prof.ssa Elisa Policicchio

☰ **Direttore amministrativo:** Pietro Smurra

☰ **Collaboratori:**

↓ Prof. Giuseppe Pucci (Vicario)

↓ Prof. Francesco Pisano

☰ **Responsabili sedi/corsi:**

↓ Prof. Antonio De Marco (Convitto)

↓ Prof.ssa Anna Rita Stinca (Corso serale)

↓ Prof.ssa Mirella Cruscomagno (Corso casa circondariale)

☰ **Docenti funzione-obiettivo:**

↓ Prof.ssa Loredana Pisarri (area 1: gestione del POF)

↓ Prof. Michele De Napoli (area 2: innovazione tecnologica - docenti)

↓ Prof.ssa Maria Teresa Bruno (area 3: rapporti alunni/famiglie)

↓ Prof. Lidia Fusaro (area 4a: progettazione PON)

↓ Prof. Aldo Vincenzi (area 4b: coordinamento progetti)

↓ Prof. Antonio Pugliese (area 5: alunni convitto)





Informazioni utili

-  Sito internet: <http://www.ipssarcastrovillari.it>
-  E-mail: csr010004@istruzione.it
-  Telefono: 0981/489171
-  Fax: 0981/489195

