



Youth
IN EUROPE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020



I.I.S.S. "VIRGILIO" MUSSOMELI

LICEO CLASSICO

I.P.S.A.S.R

LICEO LINGUISTICO

I.P.S.E.O.A

LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R SERALE

ORIENTAMENTO SCOLASTICO

*Indirizzo Professionale dei Servizi enogastronomici
e per l'ospitalità alberghiera*

VIRGILIO Mussomeli



INTRODUZIONE



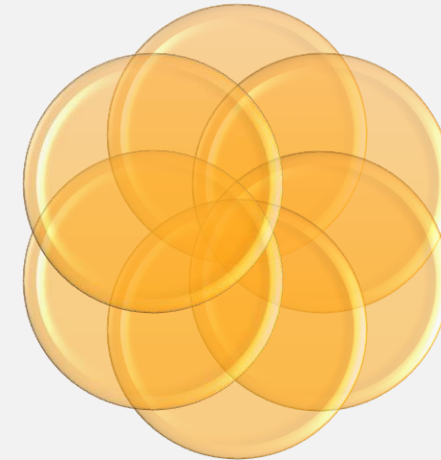
L'**Istituto Virgilio** è una realtà scolastica che ha una **caratteristica fondamentale**: in essa coesistono **5 indirizzi**; questo permette di partecipare a progetti che coinvolgono tutte le realtà e offrono nuove e differenti competenze.

In sostanza **storia, letteratura, arte, scienze, cucina, natura si intrecciano continuamente** e gli alunni formano il loro sapere in maniera più completa!

Agrario
serale

Agrario

Liceo
classico



Liceo
linguistico

Liceo
scientifico

Alberghiero

ISTITUTI PROFESSIONALI

L'INDIRIZZO PROFESSIONALE DEI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO
SVILUPPO RURALE

L'INDIRIZZO PROFESSIONALE DEI
SERVIZI ENOGASTRONOMICI E PER
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Due
percorsi di
studio che si
completano
a vicenda

offrendo un
continuo
scambio che
va dalla terra
alla tavola



ISTITUTO ALBERGHIERO

PERCHÉ SCEGLIERE QUESTO INDIRIZZO

Al di là delle propensioni e delle inclinazioni personali (l'amore per la cucina, per l'ospitalità, per il territorio e la sua valorizzazione), la scelta può essere dettata anche dalla possibilità inserirsi immediatamente nel mondo del lavoro in uno dei settori che offre maggiori possibilità.

Il territorio italiano meta di milioni di turisti da tutto il mondo. Italia e Sicilia, culle della buona tavola e del turismo.



La richiesta di personale specializzato nel settore enogastronomico, è in **continua espansione**



Istituto Alberghiero, un percorso utile a tramandare cultura, a **riscoprire la tradizione culinaria ed il folklore.**



Chi sceglie questo percorso di studi sceglie **uno stile di vita**, sceglie di mettersi a disposizione del benessere degli altri, sceglie di comunicare ma, soprattutto, **sceglie di creare!**



DISCIPLINE

	Classi				
	I	II	III	IV	V
Attività e insegnamenti dell'area generale					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
R.C. o attività alternative	1	1	1	1	1
	18	18	15	15	15

I.P.S.E.O.A.

Attività e insegnamenti obbligatori nell'area d'indirizzo

Classi	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Biologia e Scienze della Terra)	2	2			
T.I.C.	2	1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	2*	2*			
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2*	2*			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica)	2*	2*			
Seconda lingua straniera	2	3	3	3	3

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
<i>di cui in presenza</i>	66			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			2**	2**

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
<i>di cui in presenza</i>	66			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		6**	4**	4**

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	2	2
<i>di cui in presenza</i>	66			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	6	6
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		6**	4**	4**
Totale ore settimanali	14	14	17	17
<i>di cui in presenza</i>	66			



ARTICOLAZIONI

Alla fine del secondo anno potrai scegliere tra tre articolazioni



ENOGASTRONOMIA



SALA EVENDITA



ACCOGLIENZA
TURISTICA



ISTITUTO ALBERGHIERO LABORATORI



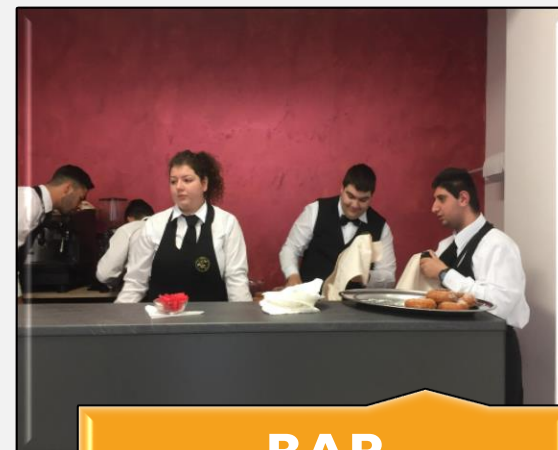
ACCOGLIENZA



**LABORATORIO
DI SALA**



**LABORATORIO
DI CUCINA**



**BAR
DIDATTICO**

ACCOGLIENZA

Nell'articolazione
“Accoglienza turistica”
vengono acquisite le
competenze per intervenire
nell'organizzazione e nella
gestione delle attività di
ricevimento delle strutture
turistico-alberghiere, in
relazione alla domanda
stagionale e alle diverse
esigenze della clientela.



ACCOGLIENZA

Alla reception, situata all'ingresso, gli alunni simulano l'accoglienza della clientela in albergo gestendo tutto l'iter del soggiorno, dal momento di primo contatto, ovvero la prenotazione, fino alla partenza dell'ospite, durante il check – out. Particolare attenzione viene dedicata alla compilazione della modulistica.



ACCOGLIENZA



All'interno del **laboratorio d'informatica**, nelle diverse postazioni pc, gli alunni si occupano di turismo e valorizzazione del territorio, In collaborazione con altre discipline e in chiave trasversale vengono prodotti power points, deplianti o video di percorsi enogastronomici regionali e nazionali. Tutto ciò permette di dare valore a ciò che identifica il nostro luogo, dalle **ricchezze naturalistiche**, alle **attrazioni storico-culturali**, fino all'**enogastronomia**.

ACCOGLIENZA SBOCCHI LAVORATIVI



receptionist,
portiere, addetto
all'accoglienza nei
ristoranti, negli
alberghi, nelle
fiere o nei
congressi

lavorare presso
un ente di
promozione
turistica,
pubblico o
privato.

Chi sceglie di
puntare sui
servizi turistici,
gli sbocchi
professionali
sono tanti,

il tour operator,
la guida turistica,
l'animatore,
l'interprete
turistico

gestore di
agenzia di
viaggi, il
consulente e il
formatore



LABORATORIO DI CUCINA



**Nell'articolazione
“Enogastronomia” settore cucina,
gli studenti acquisiscono competenze
che consentono loro di intervenire nella
valorizzazione, produzione,
trasformazione, conservazione e
presentazione dei prodotti
enogastronomici; di operare nel sistema
produttivo promuovendo la tipicità
delle tradizioni locali, nazionali e
internazionali applicando le normative
su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
di individuare le nuove tendenze
enogastronomiche.**

LABORATORIO DI CUCINA



Il nostro istituto dispone di **due laboratori di cucina**, dove è presente tutto l'occorrente e l'attrezzatura, per poter svolgere le nostre attività pratiche. Durante le ore laboratoriali gli alunni si trasformano in veri e propri **professionisti del mestiere!**

LABORATORIO DI CUCINA



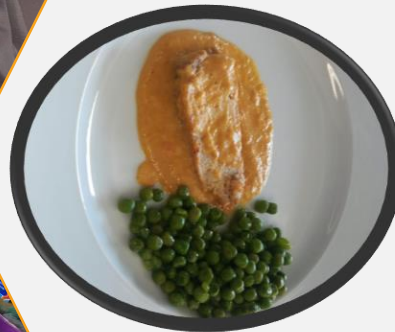
Gli alunni imparano a valorizzare i prodotti tipici del territorio, la cultura del made in Italy e del kilometro 0.

Inoltre siamo sempre presenti nel territorio, organizzando eventi interni ed esterni al nostro istituto, presenza assidua nelle più importanti fiere locali, organizzazione pranzi durante le festività e tanto altro ancora!



CUCINA

ALCUNI PRODOTTI REALIZZATI
NELLA NOSTRA CUCINA



CUCINA SBOCCHI LAVORATIVI



chef, cuochi,
pasticcieri

Per chi sceglie di
puntare su
articolazione
cucina gli sbocchi
professionali
sono diversi

Food and
beverage
manager

gestore di
mense
scolastiche
o aziendali



Nell'indirizzo sala bar e vendita, gli studenti entrano nel vasto mondo della sala e del bar per apprendere le importanti competenze che li renderanno figure professionali particolarmente richieste da strutture alberghiere e ristorative



LABORATORIO DI SALA

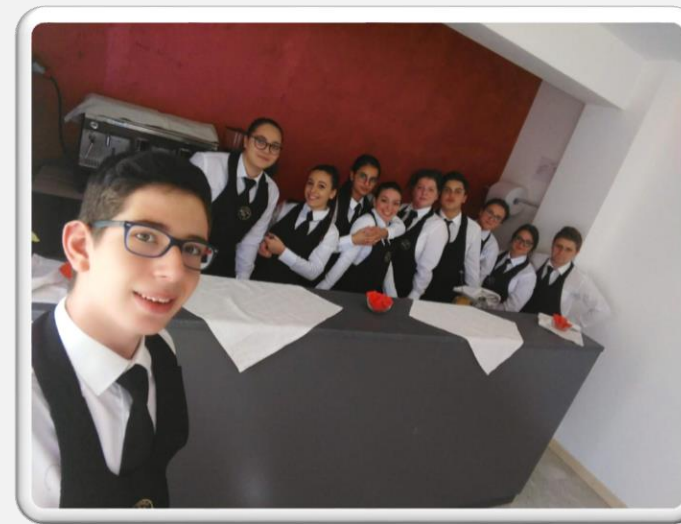


Imparano a svolgere **attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;** **interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche** per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; **valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.**

SALA



BAR DIDATTICO



Luogo di apprendimento dove gli alunni, sotto l'attenta e scrupolosa supervisione dei docenti d'indirizzo, operano in un contesto che ricalca la realtà e simulano attività di SALA e BAR. E' un luogo in cui coniugano sapere e saper fare, valorizzando il proprio talento e le proprie potenzialità.

SALA SBOCCHI LAVORATIVI



maitre,
sommelier,
camerieri,
barman

Per chi sceglie
di puntare su
articolazione
sala gli sbocchi
professionali
sono diversi

diventare
food and
beverage
manager

responsabil
i di sala,
gestori di
locali



LABORATORI IN SICUREZZA

Anche quest'anno in situazione di emergenza, causata dal covid-19, il nostro istituto, **non si è fermato**, sia per quando riguarda i PCTO, (molti alunni, nella stagione estiva, hanno svolto, in condizione di massima sicurezza, delle ore lavorative in strutture ricettive e ristorative esterne) che per quando riguarda le attività laboratoriali, rispettando i vari DPCM che si sono alternati.



PCTO - STAGE - VISITE GUIDATE



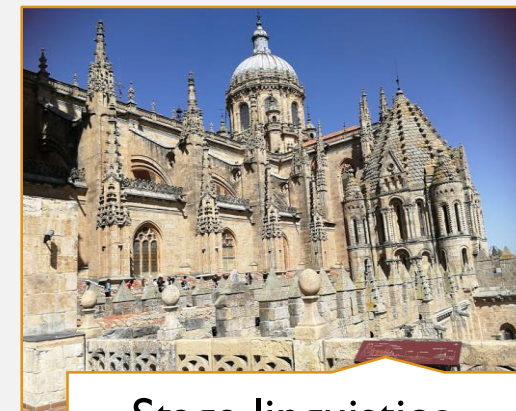
La Prova del
cuoco



La Prova del cuoco



Stage linguistico
Salamanca



Stage linguistico
Salamanca



PCTO presso
Kastalia Resort



Federico II di Enna
Hotel 5 Stelle



Gran Galà di Sicilia

PCTO - STAGE - VISITE GUIDATE



La scuola fa parte della Rete Nazionale Istituti Alberghieri (RENAIA).

Il nostro Istituto ha partecipato al Gran Galà di Sicilia organizzato dall'associazione presentando un piatto tipico del nostro territorio e riscuotendo grande successo



DOPO IL DIPLOMA INSEGNANTE TECNICO PRATICO

Dopo il diploma
puoi subito iniziare
a lavorare a scuola
come insegnante
delle discipline
d'indirizzo!



QUALI PROSPETTIVE UNIVERSITARIE?

- Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (Catania)
- Economia e gestione del territorio e del turismo (Palermo)
- E tante altre prospettive universitarie affini all'indirizzo!



Comunque la scuola offre le opportune competenze per affrontare **qualsiasi altro percorso di studi!**

COME ISCRIVERSI

Puoi collegarti al portale

<https://www.istruzione.it/iscriziononline/>

Se vuoi, più semplicemente, puoi compilare il modulo word che trovi sul nostro sito scolastico nella sezione

ORIENTAMENTO (<https://www.virgiliomussomeli.edu.it/>) e

inviarlo alla seguente mail:

- clis008003@istruzione.it

CONTATTI

Per qualsiasi dubbio o chiarimento scrivi alle seguenti mail o contatta i seguenti numeri:

Istituto Virgilio 0934 993967

Referente Orientamento prof. Nando Di Salvo
ferdinando.disalvo@virgiliomussomeli.edu.it

Responsabile di sede IPSASR prof.ssa Concetta Tona
concetta.tona@virgiliomussomeli.edu.it

Responsabile di sede IPSEOA prof.ssa Lia Diliberto
marialia.diliberto@virgiliomussomeli.edu.it

VISITA IL NOSTRO ISTITUTO

Contattando la scuola o inviando una mail ai referenti indicati nei contatti, potrai fissare un appuntamento e venire a visitare in sicurezza il nostro Istituto!

TI ASPETTIAMO NELLA NOSTRA
SCUOLA!