

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo prepara gli studenti a diventare dei **professionisti nel settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera**, affrontando tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, con particolare riguardo alla **sostenibilità ambientale, alla valorizzazione del territorio, delle risorse e dei prodotti locali**.

Il percorso permette il miglioramento delle **tecniche di comunicazione**, l'apprendimento di **due lingue straniere**, l'uso delle **tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici** e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

Prevede un percorso formativo della durata quinquennale. Alla fine del triennio si consegue un **diploma professionale** che consente già di affacciarsi sul mondo del lavoro.



L'Istituto dispone di

- 3 laboratori di *cucina* e 3 laboratori di *sala bar* con attrezzature all'avanguardia
- Laboratorio di *pasticceria*
- 2 laboratori di *ricevimento*
- Laboratorio di *chimica*
- Laboratori di *informatica*
- Laboratorio polifunzionale e Aula convegni
- Digital Board per la didattica in tutte le aule

Seguici su:

istitutoprestacolumella.edu.it

f @ iisprestacolumella



Scansiona il QR e
scopri di più sui corsi,
gli **open day** e i **ministage**.

REFERENTE ORIENTAMENTO: Prof. Rocco Chirivì
rocco.chirivi@istitutoprestacolumella.edu.it - 338 918 5379

P
R
E
S
T
A
C
O
L
U
M
E
L
L
A



SEDE CENTRALE
VIA SAN PIETRO IN LAMA, SNC - LECCE
TEL 0832 35 98 12

SUCCURSALE
VIA VECCHIA COPERTINO - LECCE
TEL 0832 072748



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ISTITUTO PRESTA COLUMELLA

Una scelta per il presente,
una certezza per il futuro.



PROFESSIONALE
ALBERGHIERO
Diurno e Serale

Le articolazioni

Dopo un primo **biennio orientativo comune**, gli studenti possono scegliere tra le seguenti articolazioni:

SALA E VENDITA

L'attività si concentra sulla **gestione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici** e sulla valorizzazione di prodotti tipici locali, oltre allo sviluppo della capacità di interpretazione dei bisogni della clientela.

CUCINA

Il percorso specializza gli studenti sulla **preparazione degli alimenti, l'allestimento dei piatti e sulle diverse fasi della preparazione dei pasti** per alberghi, ristoranti e catering, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

ACCOGLIENZA TURISTICA

L'indirizzo sviluppa le capacità di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di **gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale** e alle esigenze della clientela, di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

PCTO (Percorsi per le competenze trasversali)

A partire dal 3° anno gli studenti svolgono presso strutture ricettive e ristorative un percorso di competenze trasversali culturali e professionali necessarie all'**orientamento e all'inserimento nel mondo del lavoro**.

Offerta formativa extracurricolare

- Progetti **Erasmus** con Turchia, Spagna, Italia, Grecia; Erasmus Italia, Francia
- Progetti finanziati dall'Unione Europea (**PON/POR**)
- Corsi sulla **sicurezza**
- Visite ad aziende leader del settore
- Corsi e certificazioni linguistiche
- Partecipazione a fiere, esposizioni e congressi di settore
- **Stage lavorativi in Italia ed all'estero**



Cosa si studia?

AREA COMUNE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
ITALIANO E STORIA	5	5			
LINGUA E LETT. ITALIANA E STORIA			4	4	4
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			2	2	2
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	4	4	4
RELIGIONE	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
SCIENZE NATURALI	1	1			
FISICA	1	1			
RICEVIMENTO	3	4			
CUCINA SALA	5	5			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
TIC	2*	2*			
FRANCESE	2*	2*	3*	3*	3*
AREA DI INDIRIZZO					
SALA E VENDITA			3°	4°	5°
LAB. SALA VENDITA			7	6	5
LAB. CUCINA				2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	3	4
STORIA DELL'ARTE			1		
ARTE E TERRITORIO				2*	1
CUCINA			3°	4°	5°
LAB. SALA VENDITA			7	6	5
LAB. CUCINA				2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	3	4
STORIA DELL'ARTE			1		
ARTE E TERRITORIO				2*	1
ACCOGLIENZA TURISTICA			3°	4°	5°
ACCOGLIENZA TURISTICA RICEVIMENTO			7	6	5
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE			1	2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			2	2	2
STORIA DELL'ARTE			2		3
ARTE E TERRITORIO				3*	
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	32	32

* E' compresa un'ora in compresenza dell'insegnante tecnico-pratico o di altro docente.

CORSI SERALI PER ADULTI

Piani di studio personalizzati in base ai titoli e alle competenze



E dopo?

- Accesso a tutti i **percorsi universitari** (*Economia del turismo, economia e gestione dei servizi turistici, enologia, enogastronomia d'impresa...*)
- Corsi di **alta formazione professionale**
- Chef
- Pasticcere
- Food&Beverage Manager
- Maitre
- Sommelier
- Barman
- Responsabile di sala
- Gestore di Locali e di mense scolastiche e aziendali
- **Consulente** per ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Receptionist
- Portiere
- Addetto all'accoglienza nei ristoranti e alberghi, nelle fiere e nei congressi
- Tour operator
- Animatore
- Interprete turistico
- Gestore di un'agenzia viaggi
- Dipendente presso un ente di promozione turistica pubblico o privato.