

UNICO PERCORSO QUADRIENNALE PER L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE



FORMAZIONE ALBERGHIERA

Tutte le ore di indirizzo professionalizzanti sono garantite così come le 300 ore complessive di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento).

METODOLOGIE INNOVATIVE

- TEAM WORKING
- PEER EDUCATION
- CLIL
- PROJECT WORK
- LEARN BY DOING
- ROLE PLAY



Istituto alberghiero
I.P.S.S.E.O.A.
CARIATI

Il Dirigente Scolastico
Prof.Ssa Sara Giulia Aiello

INFORMAZIONI

- Il percorso sperimentale sarà attivato a partire dall'anno scolastico 2024/ 2025.
- Sono previste ore di lezione aggiuntive pomeridiane, in presenza e in modalità FAD.
- Il nuovo percorso assicura l'insegnamento di tutte le discipline previste dall'indirizzo di studi di riferimento, facendo ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa consentita dall'autonomia delle istituzioni scolastiche.
- Il nuovo percorso prevede ore aggiuntive per le discipline STEM (Scienze, Scienze degli alimenti ed Informatica) per permettere agli studenti di acquisire migliori competenze tecniche, creative, digitali ed efficaci strumenti di comunicazione e di cooperazione.

CONTATTI

- Prof.ssa Bonanno Rossella 3332388100
- Prof.ssa Franco Rosellina 3385407154



NOVITÀ 2024 - 2025 NUOVO PERCORSO QUADRIENNALE

IIS CARIATI
ISTITUTO ALBERGHIERO

Scansiona il QR CODE
e visita il sito ufficiale
della nostra sede



DIPLOMA QUADRIENNALE IL FUTURO È VICINO!

DOPO IL DIPLOMA?

Il Tecnico Professionale Alberghiero, si propone di essere la base per una buona riuscita delle facoltà universitarie. Ci si propone di curare, in modo particolare, quelle materie che creano maggiori difficoltà alle matricole, causando demotivazione e spesso abbandono degli studi.

DIPLOMarsi ALL'ALBERGHIERO SIGNIFICA RITAGLIARSI UN RUOLO DA PROTAGONISTA NEL MERCATO ENOGASTRONOMICO.

Dall'esaltazione dei sapori,
all'organizzazione delle sale ristoranti,
alla somministrazione del food and
beverage.

Monte ore settimanale

Insegnamento	1^ anno	2^ anno	3^ anno	4^ anno
Italiano	4	4	4	4
Inglese	3	3	3*	3*
Matematica	4	4	3	3
Storia	1	1	2	2
Geografia	1	1	0	0
Diritto	2	2	0	0
Scienze Motorie	2	2	2	2
IRC/alternativa	1	1	1	1
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3*	3*
Scienze integrate STEM	2*	3*	0	0
TIC	2	2*	1*	1
Scienza degli alimenti	3*	4*	0	0
Scienza e cultura dell'alimentazione	0	0	4*	5*
Laboratorio di cucina	3+3**	2+2**	4	4
Laboratorio di sala	3+3**	2+2**	4	3
Laboratorio di accoglienza	2*	2	0	0
Diritto e tecniche amministrative	0	0	4*	4*
Potenziamento curricolare in area: matematico - scientifica, linguistica, giuridico-economica, professionale	0	2	4	3
Totale ore	38	39	39	38

(*) di cui 1 ora in compresenza nelle discipline di laboratorio

(**) attività svolta con classe suddivisa in squadre

Settimana scolastica su 5 giorni da Lunedì a venerdì "saranno previste attività formative in modalità FAD".

1° anno : 4 giorni da 6 ore (8:00 - 14:00) e 1 giorno da 8 ore (8:00 - 16:00)

2° anno : 3 giorni da 6 ore (8:00 - 14:00) e 2 giorni da 8 ore (8:00 - 16:00)

3° anno : 3 giorni da 6 ore (8:00 - 14:00) e 2 giorni da 8 ore (8:00 - 16:00)

4° anno : 3 giorni da 6 ore (8:00 - 14:00) e 2 giorni da 8 ore (8:00 - 16:00)

Potenziare le discipline S.T.E.M.

Tutte le ore professionalizzanti per Indirizzo di enogastronomia e sala 300ore di PCTO (EX Alternanza scuola-lavoro)

4



Erasmus+



AICA



ICDL Approved
Test Centre