

IPSSCOA_R_VIVIANI_NA



Agrario



Enogastronomia



Sala E Vendita



Accoglienza turistica



PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'I.P.S.S.E.O.A. Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera "*Raffaele Viviani*" di Castellammare di Stabia, con sede centrale in via Annunziatella, una sede succursale a Rovigliano e una sede coordinata ad Agerola, è una realtà scolastica d'eccellenza dal punto di vista dell'istruzione e della formazione professionale. L'Istituto presenta i seguenti indirizzi di studio: **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** con tre articolazioni (**Enogastronomia**, **Sala e vendita**, **Accoglienza turistica**), **Percorso II livello serale per adulti** con due articolazioni (**Enogastronomia**, **Sala e vendita**), **Professionale Agrario**.

RAFFAELE VIVIANI



Raffaele Viviani, nacque a Castellammare di Stabia la notte del 10 gennaio 1888. Il suo vero cognome era Viviano e solo quando raggiunse una certa fama lo cambiò in Viviani per motivi artistici. Fu poeta, commediografo, autore di canzoni e attore teatrale. E' noto per essere stato uno degli esponenti della drammaturgia italiana del Novecento. Trascorse quasi tutta la sua vita a Napoli dove morì il 22 marzo 1950, a 62 anni. Tutte le sue opere di teatro sono raccolte in 6 volumi editi da Guida (1987-1994).

LA NOSTRA MISSION



Creare una scuola **innovativa**, **digitale**, **inclusiva**, completamente integrata nel territorio e attenta ai cambiamenti della realtà e della società.

Formare **cittadini** responsabili e **professionisti** del settore **turistico-ristorativo** consapevoli del proprio ruolo e in grado di operare in modo sostenibile in contesti complessi e dinamici.



PCTO



Manifestazioni



Uscite Didattiche



Incontro con l'Autore



PON

ATTIVITÀ

Il nostro Istituto offre ai propri studenti un percorso di formazione che affianca all'attività didattica in classe una serie di progetti finalizzati a sviluppare **competenze trasversali** e ad arricchire conoscenze e abilità professionali:

- ☑ Uscite didattiche e viaggi di istruzione
- ☑ Partecipazione a manifestazioni, concorsi ed eventi culturali sul territorio
- ☑ Classi aperte
- ☑ Valorizzazione delle eccellenze



Combiguru challenge 2024



Borsa di studio "Clelia Del Gaizo"

INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO



Il **diplomato** in **"Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale"** acquisisce abilità nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e migliorative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente, agli aspetti relativi alla gestione del territorio, in particolare agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- ☐ Individuare soluzioni tecniche per migliorare i prodotti e i processi di trasformazione
- ☐ Valorizzare produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali
- ☐ Assistere i singoli produttori o le strutture associative, nell'elaborazione di piani e progetti per lo sviluppo rurale
- ☐ Gestire aziende ortoflorovivaistiche e agrarie
- ☐ Gestire aziende chimiche di settore
- ☐ Gestire aziende agroalimentari
- ☐ Gestire aziende agrituristiche
- ☐ Coltivazioni biologiche
- ☐ Consulenza professionale.



PERCORSO II LIVELLO - Corso serale per Adulti

La formazione di II livello è rivolta a chiunque decida di riprendere o completare gli studi interrotti. Offre la possibilità di conseguire un diploma di scuola superiore finalizzato ad inserirsi nel mondo del lavoro o, per chi già lavora nel settore, di conseguire un diploma e migliorare le proprie competenze.

Il diploma ha lo stesso valore legale di quello conseguito nei percorsi diurni e consente di lavorare nelle aziende del settore dell'enogastronomia e della ricettività, dove è richiesta la preparazione e il consumo di pasti e la gestione delle attività di sala bar.



Il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi corso di laurea universitario e ai concorsi pubblici che richiedono il Diploma di scuola secondaria superiore.

Presso il nostro Istituto sono attivi i percorsi collegati all'Enogastronomia e al Bar Sala e vendita organizzati in due periodi didattici, 3/4 anno e 5 anno.

Il corso è attivo dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano.



**CORSI
SERALI**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Nel nostro Istituto sono attivi i seguenti percorsi:

❑ **Percorso Sala Bar e vendita**

Il **diplomato** è in grado di 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, valorizzando i prodotti tipici.

❑ **Percorso Enogastronomia**

Il **diplomato** è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali ed individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

❑ **Percorso Accoglienza Turistica**

Il **diplomato** è in grado 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.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Catering - Banqueting - Chef di cucina
- Maître d'hotel - Sommelier - Barman - Food & Beverage Manager
- Receptionist - Guida Turistica - Hostess congressuale - Agente di viaggio e turismo
- Organizzatore di eventi - Enti turistici pubblici - Centri fieristici-congressuali

PERCORSO SALA BAR E VENDITA

Il percorso di **Sala Bar e Vendita** sviluppa competenze di comunicazione e si concentra sul potenziamento delle abilità e delle conoscenze necessarie alla predisposizione di servizi personalizzati e di eventi nel campo della ristorazione.



QUADRO ORARIO

Percorso Sala Bar e Vendita	biennio		triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Insegnamenti dell'area generale e di indirizzo – scansione oraria settimanale					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua e letteratura straniera - Inglese	3	3	2	3	3
Lingua e letteratura straniera - Francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Diritto e Tecniche Amministrative			4	4	4
Geografia	1	1			
Scienze della Terra	1	1			
Scienza degli alimenti	1	1			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			2	3	4
Laboratorio di Sala Bar e Vendita			7	4	3
Laboratorio di Enogastronomia				2	2
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Insegnamenti in compresenze – scansione oraria settimanale					
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita	4	4			
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita Scienza della Terra	1	1			
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita Scienza degli alimenti	1	1			
Laboratorio di Accoglienza Turistica / TIC	2	2			
Laboratorio di Sala Bar e Vendita / Scienza e Cultura dell'Alimentazione			1	1	1
Laboratorio di Sala Bar e Vendita / Lingua e letteratura straniera - Inglese			1		
TOTALE	32	32	32	32	32

PERCORSO ENOGASTRONOMIA

Il percorso di **Enogastronomia** permette di realizzare le aspirazioni di chi ama “stare ai fornelli”, di chi vuole diventare “ambasciatore” della cucina italiana, delle sue eccellenze e tipicità, operando in un settore professionale animato da efficienza e creatività, tradizione ed innovazione.



QUADRO ORARIO

Percorso Enogastronomia	biennio		triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Insegnamenti dell'area generale e di indirizzo – scansione oraria settimanale					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua e letteratura straniera - Inglese	3	3	3	3	3
Lingua e letteratura straniera - Francese	2	2	2	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Diritto e Tecniche Amministrative			4	4	4
Geografia	1	1			
Scienze della Terra	1	1			
Scienza degli alimenti	1	1			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			2	2	3
Laboratorio di Sala Bar e Vendita				2	2
Laboratorio di Enogastronomia			7	5	4
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Insegnamenti in presenze – scansione oraria settimanale					
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita	4	4			
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita Scienza della Terra	1	1			
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita Scienza degli alimenti	1	1			
Laboratorio di Accoglienza Turistica / TIC	2	2			
Laboratorio di Enogastronomia / Scienza e Cultura dell'Alimentazione			1	1	1
Laboratorio di Enogastronomia / Lingua e letteratura straniera - Francese			1		
TOTALE	32	32	32	32	32

PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA

Il percorso di **accoglienza turistica** si focalizza sullo sviluppo delle relazioni interpersonali ed il potenziamento delle lingue straniere mirando alla preparazione di professionisti capaci di interagire con i clienti progettando servizi e pacchetti turistici in linea con le più attuali tendenze del settore



QUADRO ORARIO

Percorso Accoglienza Turistica	biennio		triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Insegnamenti dell'area generale e di indirizzo – scansione oraria settimanale					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua e letteratura straniera - Inglese	3	3	2	3	2
Lingua e letteratura straniera - Francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Diritto e Tecniche Amministrative			3	4	3
Geografia	1	1			
Scienze della Terra	1	1			
Scienza degli alimenti	1	1			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			3	4	5
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2	2	7	6	5
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Insegnamenti in compresenze – scansione oraria settimanale					
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita	4	4			
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita Scienza della Terra	1	1			
Laboratorio di Enogastronomia / Laboratorio di Sala Bar e Vendita Scienza degli alimenti	1	1			
Laboratorio di Accoglienza Turistica / TIC	2	2			
Laboratorio di Accoglienza Turistica / Lingua e letteratura straniera - Inglese			1		1
Laboratorio di Accoglienza Turistica / Diritto e Tecniche Amministrative			1		1
TOTALE	32	32	32	32	32

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

L'ampliamento dell'offerta formativa costituisce un arricchimento della proposta dell'Istituto ed è finalizzato a fornire agli alunni della nostra scuola ulteriori opportunità di **crescita**, di **esperienza**, di **socializzazione** e di **conoscenza**. Fanno parte dell'Offerta formativa i seguenti progetti e attività:

- Progetto "A lezione con l'esperto"
- Progetto "Incontro con l'autore"
- Progetti PON
- Snack bar didattico
- Recupero e potenziamento degli apprendimenti
- Progetto Trekking
- Progetto Cineforum
- Progetto PCTO all'estero
- Progetto Intercultura



Bar Didattico



Incontri con Esperti



Cineforum

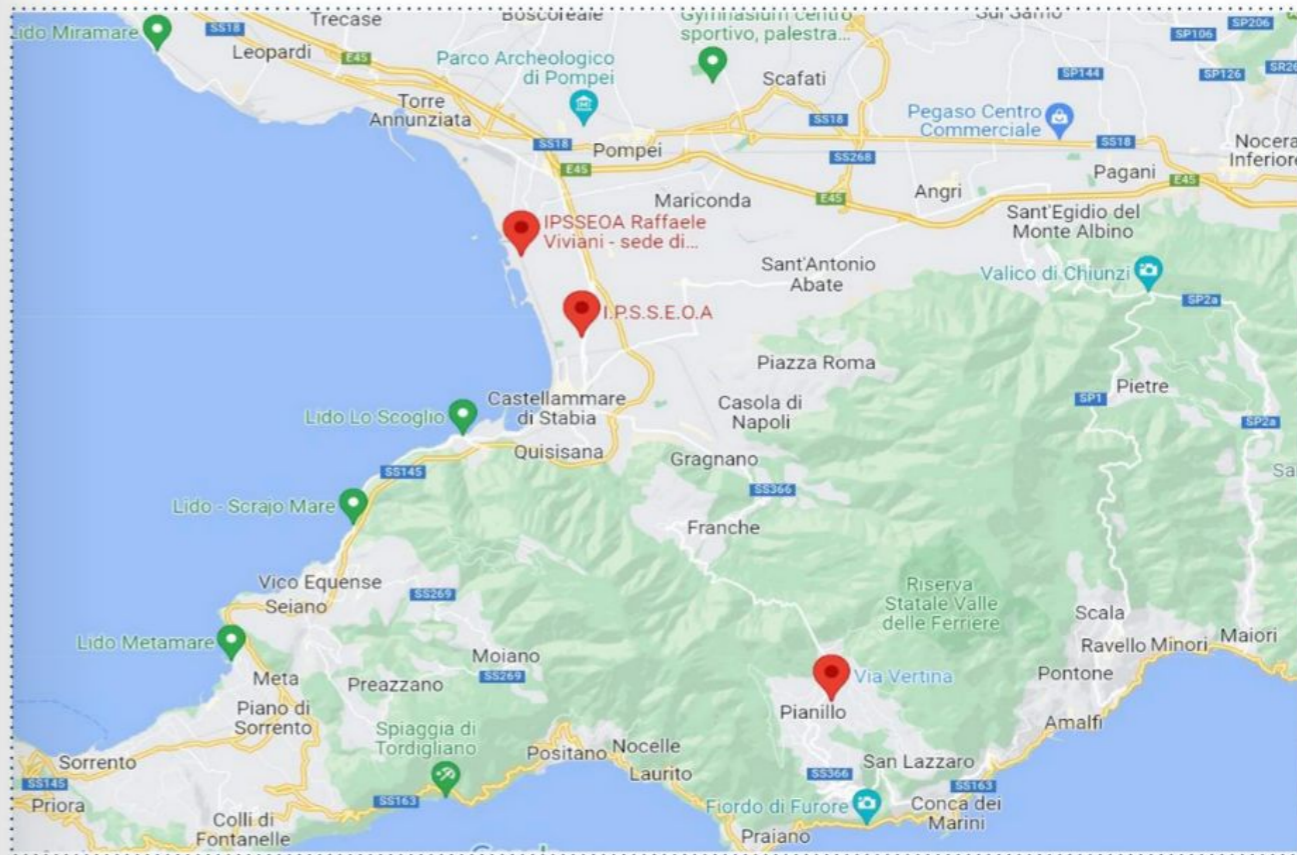


Trekking



PON

DOVE SIAMO





Castellammare di Stabia (Na): Cod. Mecc: **NARH09000Q**

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 - tel. 081 8713843 - 081 8714116 - fax. 081 0112257

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (Na): Cod. Mecc: **NARH09002T** Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081
8731681 - Plesso: via Sariani c/o I.C. “DE NICOLA”

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

A cura della Funzione Strumentale Orientamento e Animatore Digitale