



## **I.P.S.**

### **“Vincenzo Telese”**

- Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera
- Servizi commerciali - Grafico pubblicitario

# SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il diplomato di questo indirizzo è in grado di: operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera programmare e realizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio attivare sinergie tra i servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze dal terzo anno può scegliere tra le seguenti articolazioni:

- ACCOGLIENZA TURISTICA
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ENOGASTRONOMIA
- PRODUZIONE DOLCIARIA



<b>Materie</b>	<b>I</b>	<b>II</b>
<b>Lingue e letteratura italiana</b>	4	4
<b>Lingua inglese</b>	3	3
<b>Storia, cittadinanza e costituzione</b>	1	1
<b>Geografia</b>	1	1
<b>Matematica</b>	4	4
<b>Diritto ed economia</b>	2	2
<b>Scienze della terra e biologia</b>	2	2
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2
<b>Religione o attività alternativa</b>	1	1

<b>Discipline professionalizzanti</b>	<b>I</b>	<b>II</b>
<b>Alimentazione</b>	2	2
<b>TIC</b>	2	1
<b>Laboratorio informatica*</b>	2	1
<b>Laboratorio chimica*</b>	2	1
<b>Ricevimento</b>	2	3
<b>Sala**</b>	4	5
<b>Cucina**</b>	4	4
<b>Cucina*</b>	2	4
<b>Seconda lingua</b>	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	32	32

Totale 12 ore di cui 6 in compresenza\* e 4 ore divise in squadre\*\*

### **Promozione e accoglienza turistica**

Il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in realizzazione 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



### **Servizi di Sala e Vendita**

Il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti 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



### **Enogastronomia e prodotti dolciari**

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 e individuando le nuove tendenze enogastronomiche



<b>Materie</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4	4
<b>Storia</b>	2	2	2
<b>Lingua Inglese</b>	3	3	3
<b>Matematica</b>	3	3	3
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2
<b>Religione</b>	1	1	1
<b>Area Professionalizzante</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Seconda lingua</b>	3	3	3
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	*	*	*
<b>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</b>	*	*	*
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita - Cucina - Accoglienza turistica - Pasticceria</b>	*	*	*
<b>Storia dell'Arte</b>	*	*	*
<b>Tecniche della comunicazione</b>	*	*	*
<b>TOTALE ORE</b>	32	32	32

\*Il numero delle ore settimanali in relazione ai diversi indirizzi e alle ore di compresenza previste.

# SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO

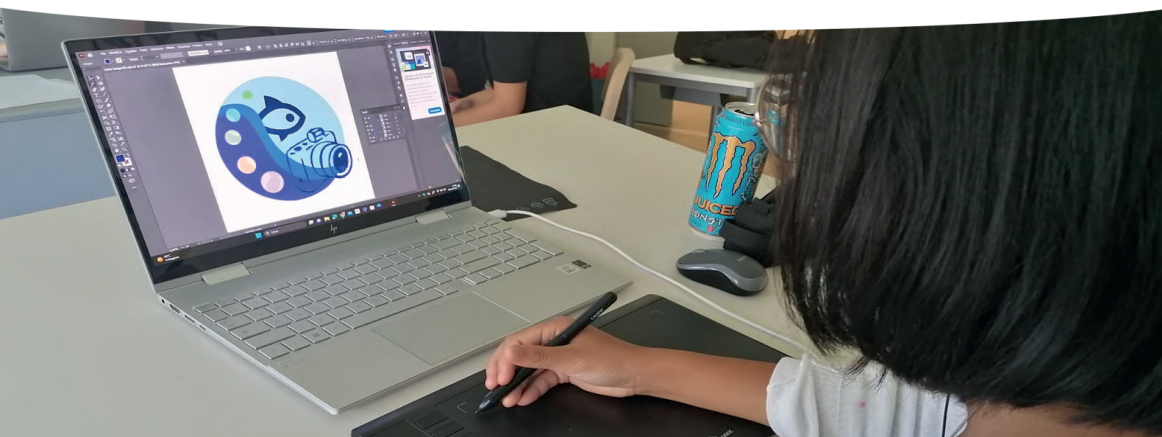
Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali - opzione promozione commerciale e pubblicitaria" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi commerciali, sia nell'attività di promozione delle vendite in tali competenze rientrano quelle grafiche riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.



<b>Materie</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Lingue e letteratura italiana</b>	4	4	4	4	4
<b>Lingua inglese</b>	3	3	3	3	3
<b>Storia, cittadinanza e costituzione</b>	1	1	2	2	2
<b>Geografia</b>	1	1	-	-	-
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze della terra e biologia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Religione o attività alternativa</b>	1	1	1	1	1

<b>Area Professionale</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>TIC</b>	2	2	-	-	-
<b>Laboratorio informatica</b>	2	2	-	-	-
<b>Disegno e Storia dell'arte</b>	2	2	-	-	-
<b>Tecn. Prof. dei Serv. Comm. Grafica</b>	6	6	8	8	8
<b>Compresenza lab. arti grafiche</b>	4*	4*	2*	2*	2*
<b>Seconda lingua</b>	2	2	2	2	2
<b>Economia aziendale</b>	-	-	3	3	3
<b>Storia dell'arte ed espressioni grafico artistiche</b>	-	-	2	2	2
<b>Tecniche della comunicazione</b>	-	-	2	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	32	32	32	32	32

\* Ore di compresenza



## Centro sportivo scolastico

L'istituzione del Centro Sportivo Scolastico persegue la diffusione dello sport scolastico come momento educativo, formativo e dello stare bene a scuola. I principali obiettivi che si intendono perseguire sono i seguenti:

- Realizzare un progetto educativo mirato per formare la personalità dei giovani, per incentivare la loro autostima ed ampliare le loro esperienze;
- Migliorare i processi attentivi fondamentali per gli apprendimenti scolastici
- Essere di supporto per interventi verso Disturbi Specifici dell'Apprendimento
- Contribuire a infondere la cultura del rispetto delle regole
- Stimolare atteggiamenti rispettosi dell'altro e delle cose, per accrescere il senso civico;
- Realizzare un percorso di benessere psicofisico per tutti, compresi i diversamente abili;
- Contribuire a migliorare gli stili alimentari, per prevenire l'obesità e le malattie collegate;

- Concorrere a contrastare i fenomeni del bullismo
- Costruire un percorso educativo nel quale la cultura e la pratica del movimento e dello sport possano diventare un momento di confronto sportivo
- L'istituto si avvale di
- Palestra e campo esterno alla scuola, nonché di altre strutture sportive comunali.

## Centro studi sul turismo

Il centro studi, proponendosi come luogo di formazione e ricerca, ha come obiettivo prioritario il potenziamento e la crescita culturale e professionale degli alunni che frequentano l'istituto o che hanno già conseguito il diploma, contemporaneamente è aperto a tutti i soggetti interessati, rappresentati sia da alunni di altri istituti, studenti universitari, addetti in ambito turistico o altro





L'istituto con i PCTO (ex alternanza scuola-lavoro), consente agli studenti di avere una chiara visuale sulle opportunità professionali e nel contesto territoriale in cui operano. Il rapporto diretto con le aziende operanti nel settore turistico/ricettivo, nonché della grafica pubblicitaria, permette inoltre di avere esperienze formative che, con la sottoscrizione di protocolli di intesa con enti locali, associazioni di categoria ed enti di formazione ed interagendo con esperti del settore e aziende leader del settore ristorativo e turistico (Agenzie di viaggio, organizzatori di eventi, progetti di accoglienza turistica, con comuni etc...), permettono un più facile inserimento lavorativo o comunque un'idea chiara su metodologie e tecniche del profilo individuato.

**Vieni a trovarci!**

Via Fondo Bosso 1/3  
80077 Ischia (NA)



[www.ipsteleseischia.edu.it](http://www.ipsteleseischia.edu.it)



[narh04000p@istruzione.it](mailto:narh04000p@istruzione.it)  
[orientamento@ipsteleseischia.edu.it](mailto:orientamento@ipsteleseischia.edu.it)



081 981566 - 081 985834

Il "Telese" pone l'allievo al centro della propria offerta, garantendo a tutti gli alunni il successo formativo inteso come diritto all'educazione e all'istruzione riconoscendo e valorizzando le diversità di ognuno. Scuola di accoglienza e integrazione, garantisce, nel rispetto delle norme, un servizio all'utenza trasparente ed efficiente. L'istituto propone alla formazione culturale e professionale degli alunni, nel rispetto dei principi democratici della legalità, dell'uguaglianza e dell'imparzialità

Nel nostro istituto vengono attivati:  
Stage formativi presso aziende presenti nella realtà locale  
Stage aziendali in diverse regioni italiane e all'estero (P.O.N. C5)  
Progetti con enti e associazioni locali e regionali  
Progetti P.O.N.

- Finalizzati al potenziamento delle competenze di base;
- Al conseguimento di certificazioni linguistiche;
- Legati all'imprenditorialità;



Unione Europea

