



**Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"**

già istituito con D.P.R. n° 1284 del 30/09/1953

Settore ECONOMICO Indirizzi: Amministrazione Finanza e marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing – Orientamento Sportivo A.F.M.
Settore TECNOLOGICO Indirizzi: Informatica - Telecomunicazioni – Costruzioni Ambiente e Territorio - Chimica Materiali e Biotecnologie
Settore ALBERGHIERO: Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Cod. Fisc.: 95215890633 ~ Via Cimaglia 96 - 80059 Torre del Greco ~ Tel./Fax 081-8812241
E-MAIL: NAIS12800T@istruzione.it; Pec: NAIS12800T@pec.istruzione.it; Sito: www.iiSSSPantaleo.edu.it

Preparati oggi ad affrontare il domani



Laboratori	Topografia, Progettazione, AutoCAD, ArchiCAD e Computer grafica; Fisica e Chimica; Informatica, Telecomunicazioni, Sistemi e Reti; Simulazione Aziendale;
Palestre	Palestre; Campi Scoperti;
Didattica Digitale	LIM e Portatili in tutte le aule; Google Apps for Education; Piattaforma per formazione Docenti;
Certificazioni	Certificazioni Linguistiche: Trinity, Delf Certificazioni Informatiche: Nuova ECDL, EIPASS, PEKIT, IC3

SONO PREVISTI CORSI SERALI DI TUTTI GLI INDIRIZZI CON PERCORSI DI STUDIO PERSONALIZZATI E FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA PER UN RAPIDO INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO.

LE ISCRIZIONI SONO RIVOLTE AGLI ADULTI NONCHE' AI RAGAZZI CHE ABBIANO COMPIUTO 16 ANNI.



SETTORE ECONOMICO
INDIRIZZO AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING

SETTORE TECNOLOGICO
INDIRIZZO COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO
INDIRIZZO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI
INDIRIZZO CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

SETTORE PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Via Cimaglia 96—80059 Torre del Greco (NA)
Tel/fax 081 8812241

Orari Segreteria

Mattina

LUN-MER-VEN dalle ore 10:00 alle ore 12:00

Pomeriggio

MAR-GIOV dalle ore 14:30 alle ore 17:00

**SETTORE ALBERGHIERO - INDIRIZZO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Profilo Professionale

Dopo un biennio comune il percorso si intensifica con il secondo biennio e il quinto anno, strutturato in più opzioni:

Enogastronomia

Il profilo prevede lo sviluppo di competenze che consentono di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

Sala e Vendita

Il profilo prevede lo sviluppo competenze che consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

Accoglienza turistica

Il profilo prevede lo sviluppo di 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.

Sbocchi Professionali

Ristorazione commerciale: Cucina d'albergo, Ristorante, Trattoria, Osteria, Ristorazione d'asporto ecc.; Ristorazione industriale: Mensa aziendale, Mensa scolastica e universitaria, Ristorazione ospedaliera ecc.; Consulenze: Alberghi, Ristoranti, Industrie alimentari, Industrie di attrezzature, Food and beverage manager; Settore Alberghiero : Receptionist, portineria; Settore Turistico : Tour operators, agenzie di viaggi, guida ecc.; Insegnamento : Centri di formazione professionale, corsi privati di cucina ecc.

Quadro orario

Da definire per le classi III in ottemperanza del D.Lgs.61 "Revisione dei percorsi d'Istruzione professionale"

Disciplina	Biennio		ENO GASTRONOMIA			SALA E VENDITA			ACCOGLIENZA TURISTICA		
	1	2	3	4	5	3	4	5	3	4	5
Religione/Alternativa	1	1	1	1		1	1		1	1	
Lingua e Lettere Italiane	4	4	4	4		4	4		4	4	
Storia	1	1	2	2		2	2		2	2	
Lingua Inglese	3	3	3	3		3	3		3	3	
Matematica	4	4	3	3		3	3		3	3	
Diritto ed Economia	2	2									
Scienze Integrate	2	1									
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2					2	2	
Geografia	1	1									
Scienza degli Alimenti	2	2									
Tecnologie informatiche	2	1									
Seconda lingua straniera	2	2	3	3		3	3		3	3	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	3		4	4		2	2			
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2	3		2	2		4	4			
Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2							4	4	
Scienza e cultura dell'alimentazione				3	3		3	3		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				5	5		5	5		6	6
Tecniche di comunicazione										2	2
Totale Ore Settimanali	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

