



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Sen. Angelo Di Rocco"

Via Leone XIII, 64 - 93100 CALTANISSETTA
Tel. 0934.591250 - Fax 0934.595517
www.iisdirocco.edu.it - e-mail: clis00900V@istruzione.it
pec: clis00900V@pec.istruzione.it - C.F.: 01584930851



<https://youtu.be/ITruDt5G35U>
Al Dirigente Scolastico
Scuola Secondaria di primo grado
"G. Carducci" di San Cataldo
E p.c. Alla F.S. Prof.ssa Rosanna Manganaro
Al Docente coordinatore Prof. Vincenzo Duminuco
clmm029001@istruzione.it

Allegato 1 Format Orientamento 2022/2023

Denominazione dell'istituto	IIS Sen A. Di Rocco
Sede	IPSEOA
Contatto di Istituto per l'orientamento	Prof.ssa Muti Vanda 3477076662
Pagina web	https://iisdirocco.edu.it/ https://www.facebook.com/alberghierocaltanissetta/ https://instagram.com/alberghiero_caltanissetta?utm_medium=copy_link
QR Code	
Date e orari Open Day programmati dall'Istituto proponente	Tutte le domeniche di Gennaio
Link video specifico dedicato all'orientamento	https://youtu.be/ITruDt5G35U
Eventuale link e data di collegamento per un webinar da svolgere in modalità sincrona (In allegato è resa nota informativa sulla privacy)	Saranno editabili dal sito
Tipologia	Istituto Professionale
Indirizzi di studio	Enogastronomia; https://iisdirocco.edu.it/wp-

	<p>content/uploads/2019/10/brochure-enogastronomia.pdf Accoglienza Turistica; https://iisdirocco.edu.it/wp-content/uploads/2019/10/brochure-accoglienza.pdf</p> <p>Sala e vendita: https://iisdirocco.edu.it/wp-content/uploads/2019/10/brochure-sala-vendita.pdf</p>
<p>Aspetti e discipline caratterizzanti il percorso di studi</p>	<p>L'Istituto Alberghiero è caratterizzato da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinto da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi. L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa dell'istituto. Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali in atto nell'Istituto in modo da rispondere ad una pluralità di bisogni: menti d'opera, professionalità e laboratorialità.</p> <p>Discipline caratterizzanti: Laboratori di cucina Laboratorio Sala e Vendita Laboratorio Accoglienza Turistica Scienze degli Alimenti Geografia Diritto e Tecnica Amministrativa Tecniche di Comunicazione S.I. Fisica S.I. Chimica Inglese Francese</p>
<p>Spazi disponibili</p>	
<p>Aule e laboratori speciali</p>	<p>L'istituto dispone: Laboratori di enogastronomia, laboratorio di sala e Bar, laboratorio informatica</p>

	Laboratorio di chimica due campi da tennis e un campo polivalente
Progetti di ampliamento dell'offerta formativa	<p>-Percorsi di Apprendistato di primo livello -Progetto Trinity at school -Insieme al Di Rocco Campus Scuola; -Libro: in comodato d'uso dal primo al quinto anno Tutti i progetti sono visionabili https://iisdirocco.edu.it/progetti-pon-istituto-dirocco/</p>
Progetti di alternanza scuola-lavoro Premi e riconoscimenti speciali ricevuti	<p>EVENT MANAGER: LA GESTIONE E L'ORGANIZZAZIONE D'EVENTI</p> <p>Il progetto di alternanza ha esclusivamente finalità formative e prevede i seguenti obiettivi: 1. creare una nuova situazione di apprendimento attraverso un contesto lavorativo nuovo dove lo studente è chiamato ad affrontare con responsabilità e affidabilità mansioni operative specifiche. 2. sviluppare e consolidare le conoscenze tecnico professionali fornite dalla scuola per acquisire nuove capacità professionali coerenti con l'indirizzo di studio che si sta frequentando: settore turistico-amministrativo- informatico e di analisi del territorio tra vincoli ambientali ed esigenze territoriali. 3. sviluppare le capacità comunicative, di ascolto e soprattutto relazionali per saper operare in gruppo rispettando le regole e partecipando con disponibilità e senso di collaborazione. Le aziende saranno scelte nel rispetto della specificità dell'indirizzo</p> <p>L'arte del gusto: territorio e tipicità enogastronomiche</p> <p>Il progetto si presenta come un percorso che tiene conto delle trasformazioni in atto sia nel mondo della scuola sia in quello del lavoro e che considera un valore aggiunto l'ipotesi formativa integrata. Pertanto si delinea come una nuova modalità di studio da inserire nel sistema educativo, che consente di superare divisioni e differenze per attuare un percorso flessibile e personalizzato, fortemente esperienziale, per arrivare insieme, scuola e mondo del lavoro, alla certificazione di competenze ritenute unitariamente valide.</p>

	<p>PROFESSIONISTA DI SALA BAR E SOMMELLERI</p> <p>Il mercato della ristorazione sta vivendo forti cambiamenti sia nei modi di erogazione del servizio sia nelle forme organizzative utilizzate. L'esperienza del cliente all'interno del ristorante si arricchisce e diventa indimenticabile solo quando è totale, abbracciando il valore del piatto preparato e del servizio che viene erogato. Per questo motivo, la persona che si occupa direttamente del servizio di sala diventa, insieme allo chef, il fattore di successo del ristorante. L'obiettivo è creare il "Professionista di Sala, Bar & Sommelier", figura centrale del servizio di ristorazione, che conosce il galateo, le tecniche, i prodotti. Esperto nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite, grazie al proprio stile personale e professionale, per far vivere un'esperienza totale, carica di emozione e di cultura. Il progetto si pone l'obiettivo di ridare, attraverso l'alta formazione, identità e valore al ruolo del "Professionista di Sala, Bar & Sommelier" e di rispondere in modo concreto, attraverso l'attivazione di un corso ad hoc, a quanto richiesto dal mercato del lavoro: professionisti preparati, capaci di collocarsi di fronte a un pubblico esigente. Durante lo stage l'esperienza nel mondo del lavoro e la possibilità di vivere a diretto contatto con lo Chef di Cucina con il Maitre/Sommelier e con il Barman, aumentano il livello di apprendimento delle competenze richieste a chi sceglie questa professione.</p>
<p>Sbocchi professionali</p>	<p>chef e cuochi maître e responsabili di sala sommelier camerieri barman pasticceri responsabili di mense aziendali e scolastiche</p>

	food and beverage manager portiere receptionist hostess/steward fieristici tour operator guida turistica animatore manager di agenzia di viaggi SBOCCHI UNIVERSITARI Scienze del turismo Scienze gastronomiche Scienze dell'alimentazione Economia e gestione dei servizi turistici
Altre informazioni	

Il Dirigente Scolastico
