



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

P
R
E
S
T
A



COLUMELLA

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

DATE OPEN DAY E SPORTELLI ORIENTAMENTO

Vi aspettiamo su Google meet nei giorni previsti con il seguente codice riunione: jpv-rout-tgb

Sabato 12 dicembre ore 9.30/10.30

Sabato 19 dicembre ore 9.30/10.30

Sabato 9 gennaio ore 9.30/10.30

Sabato 16 gennaio ore 9.30/14.30 in presenza

Venerdì 22 gennaio ore 17/18

Sabato 23 gennaio ore 9.30/10.30

I docenti funzione strumentale per l'Orientamento sono pronti a fornire ogni chiarimento tutti i

giorni ai seguenti recapiti:

Prof. Chirivì (ALBERGHIERO) n° 3389185379

e-mail rocco.chirivi@istitutocolumella.it

Prof. Manca (TECNICO AGRARIO) n° 3474533605

email fernando.manca@istitutocolumella.it

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

diurno e serale - Lecce

L'ISS "Presta Columella" di Lecce

si presenta al territorio con un'offerta formativa ampia, da sempre centrata sui bisogni educativi degli studenti, grazie all'ambiente relazionale sereno e positivo e alle solide risorse professionali. Una scuola rivolta a tutti, che crea figure professionali pronte per il mondo del lavoro attraverso l'apprendimento di nuove tecnologie, innovazione, e conoscenza approfondita delle materie prime partendo da una filiera che ne garantisce la tipicità del territorio.

Nell'indirizzo Alberghiero il diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione erogazione e commercializzazione della dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico ristorative opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione , promozione e vendita dei prodotti , valorizzando le risorse gastronomiche secondo gli aspetti naturali e artistici del *made in Italy*, in relazione al territorio. Il relativo profilo si presta ad un'adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alla scuola di declinarlo, in percorsi dal contenuto innovativo , che spaziano dalla ristorazione, alla sala vendita al ricevimento all'arte bianca.

PIANO DI STUDI PRIMO BIENNIO

Materie	1° biennio	
	I anno	Il anno
Italiano e storia	5	5
Matematica	4	4
Inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Geografia	1	1
Religione	1	1
Scienze naturali	1	1
Tic	2(1)*	2(1#)
Ricevimento	3	4
Fisica	1	1
Francese	2(1**)	2(1**)(1#)
Cucina Sala	5	5
Scienze degli alimenti	2	2
Totale ore	32	32

Enogastronomia Sala Vendita

Enogastronomia settore sala vendita	2 biennio		V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Lingue inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Lab Sala vendita	7	6	5
Lab. Cucina	-	2	2
Scienze degli alimenti	4	3	4
Storia dell'arte	1	-	-
Arte e territorio	-	2(1#)	1
Totale ore	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di valorizzazione di prodotti tipici locali.



Enogastronomia CUCINA

Enogastronomia Cucina	2 biennio		V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Lingue e cultura straniera inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Cucina	7	6	5
Lab sala vendita	-	2	2
Scienze degli alimenti	4	3	4
Storia dell'arte	1	-	-
Arte e territorio	-	2(1#)	1
Totale ore	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando nuove tendenze enogastronomiche .



Enogastronomia CUCINA con curvatura ARTE

Enogastronomia Cucina	2 biennio		V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Lingue e cultura straniera inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Cucina	7	6	5
Lab sala vendita	-	2	2
Scienze degli alimenti	4	3	4
Storia dell'arte	1	-	-
Arte e territorio	-	2(1#)	1
Totale ore	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono di operare sia nel sistema produttivo e di trasformazione dei prodotti tipici locali ed internazionali, sia nel comparto produttivo dell'arte bianca (prodotti da forno e pasticceria dolciaria), applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità.



Accoglienza Turistica

Accoglienza turistica	2 biennio		V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Tecniche della comunicazione	1	2	2
Accoglienza turistica Ricevimento	7	6	5
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Scienze degli alimenti	2	2	2
Storia dell'arte	2	-	3
Arte e territorio	-	3(1#)	-
Totale	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere e strategie di promozione della cultura del territorio nel mercato internazionale



Dotazioni istituto

3 laboratori di cucina
1 laboratorio di pasticceria
3 laboratori di sala bar
2 laboratori di ricevimento
3 laboratori di informatica
1 laboratorio di chimica
1 capo pallavolo/pallacanestro
1 campo da calcio
1 palestra



Servizi offerti dalla scuola

Iniziativa di sostegno e recupero extra curricolari
Progetto di accoglienza delle classi prime
Sportello dello psicologo
Pc in comodato d'uso per la didattica a distanza
Corsi di potenziamento e di promozione delle eccellenze
Registro Elettronico
Assistente linguistico madre lingua Inglese della fondazione FulBright 2021/22



Attività culturali

Viaggi d'istruzione in Italia e all'Estero, visite guidate

Partecipazione a spettacoli teatrali, cinematografici ed a iniziative culturali

Partecipazione a concorsi nazionali ed internazionali di cucina, pasticceria, barman, sommelierie, cucina di sala e ricevimento

Partecipazione a concorsi nazionali "Geometriko"

Partecipazione a concorso Maestri dell'Espresso junior



Gabriele Valerba Il G
Campione regionale
Torneo Geometriko



Progetti

PCTO (Alternanza scuola lavoro)

Erasmus con Turchia, Spagna, Italia, Grecia; Erasmus Italia Francia

Apprendistato di 1° livello e inserimento nel mondo del lavoro

Dalla scuola al campo coltiviamo innovazione

Horta4school

Laboratorio mobile di scienze e bromatologia

Movimento e musica

Fulbright

Laboratorio mobile di scienze e bromatologia

Bit&Nuvole ; Orizzonti , ecc.





Assistente linguistico madre lingua Inglese della fondazione FulBright 2021/22

Percorso per competenze trasversali e per l'orientamento

A partire dal 3° anno gli studenti svolgono presso le strutture ricettive e ristorative del territorio e anche all'estero un percorso di competenze trasversali culturali e professionali necessarie all'orientamento e all'inserimento nel mondo del lavoro. Questo percorso quindi prevede ore di studio e di formazione a scuola e ore di attività pratica nelle aziende di settore.



Sbocchi professionali

I titoli rilasciati consentono già di proporsi al mondo del lavoro sia con il **Diploma di qualifica professionale (3°anno)** sia con il **Diploma di Istruzione Secondaria di Secondo Grado**. Ma chi volesse proseguire gli studi e perfezionare la sua formazione può scegliere di iscriversi in una delle tante università italiane che organizzano corsi di economia del turismo o in economia e gestione dei servizi turistici e facoltà di enologia. Non solo, chi ambisce a fare tanta strada può frequentare corsi di alta formazione che consentono di approfondire conoscenze e competenze nell'ambito della ristorazione e dei servizi alberghieri (ALMA; TROIS ETOILLE BAR UNIVERSITY; AIS).

Quali sbocchi professionali sono più interessanti?

Le possibilità sono davvero tante: chef pasticceri, Food & Beverage Manager, maitre, sommelier, barman, responsabile di sala, gestore di locali e di mense scolastiche e aziendali. Ma non solo! Con un diploma di questo tipo in tasca puoi fornire una consulenza ai ristoranti, agli alberghi e alle industrie alimentari. Chi ha scelto di puntare sui servizi turistici, può fare il receptionist, il portiere, l'addetto all'accoglienza nei ristoranti e negli alberghi, nelle fiere e nei congressi, il tour operator, l'animatore, l'interprete turistico, il gestore di un'agenzia viaggi o scegliere di lavorare presso un ente di promozione turistica pubblico o privato.

Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di sezione e di correlate Divisioni:

- i - attività dei servizi di alloggio e di ristorazione
- i - 55 alloggio
- i - 56 attività dei servizi di ristorazione
- c - attività manifatturiere
- c - 10 industrie alimentari
- n - noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese

Per il quarto anno consecutivo, il Presta Columella è il primo Professionale Servizi per occupazione nel raggio di 30 chilometri da Lecce e oltre, nell'indagine EDUSCOPIO."

Stai visualizzando le scuole di indirizzo **Professionale - Servizi** in un raggio di **30km** da **LECCE**

Denominazione	Ente	Prov.	Comune	 (i)	 (i)	% Diplomati in regola
PRESTA COLUMELLA		LECCE	LECCE	56.45	55.66	27.9
EGIDIO LANOCE		LECCE	MAGLIE	55.74	36.36	46.1
MOCCIA		LECCE	NARDO'	51.41	53.04	36.8
LUIGI SCARAMBONE		LECCE	LECCE	38.52	21.62	36
FALCONE E BORSELLINO		LECCE	GALATINA	35.15	25	46.7
ANTONIETTA DE PACE		LECCE	LECCE	32.6	63.79	29.1
SALVATORE TRINCHESE		LECCE	MARTANO	27.08	9.09	50
ILARIA ALPI (IS COPERTINO)		LECCE	COPERTINO	22.91	42.86	21.1

Stai visualizzando le scuole di indirizzo **Professionale - Servizi** in un raggio di **30km** da **TORCHIAROLO**

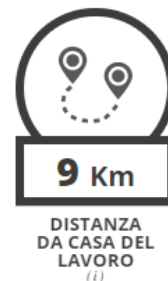
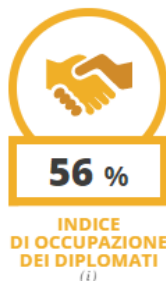
Denominazione	Ente	Prov.	Comune	 (i)	 (i)	% Diplomati in regola
PRESTA COLUMELLA		LECCE	LECCE	56.45	55.66	27.9
SANDRO PERTINI		BRINDISI	BRINDISI	52.24	51.56	27.1
LUIGI SCARAMBONE		LECCE	LECCE	38.52	21.62	36
ANTONIETTA DE PACE		LECCE	LECCE	32.6	63.79	29.1
MORVILLO FALCONE		BRINDISI	BRINDISI	26.19	25	36.8
ILARIA ALPI (IS COPERTINO)		LECCE	COPERTINO	22.91	42.86	21.1
FERRARIS - DE MARCO - VALZANI		BRINDISI	BRINDISI	21.43	15.38	13

PRESTA COLUMELLA






PROFESSIONALE - SERVIZI

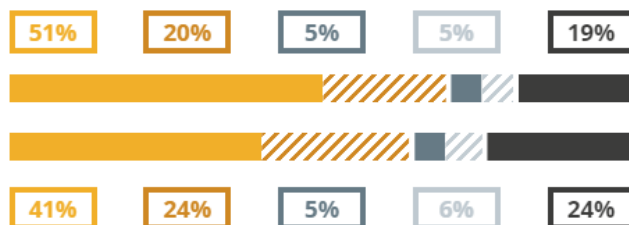
VIA SAN PIETRO IN LAMA, LECCE(LECCE)

Numero medio di diplomati per anno: **100**



COSA FANNO I DIPLOMATI?




-  Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
-  Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
-  Lavorano e studiano all'università
-  Studiano all'università
-  Disoccupati / NEET / Estero / Altra formazione



PRESTA COLUMELLA




MEDIA SCUOLE DELLO STESSO TIPO NELLA PROVINCIA

CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

-  Permanente - Tempo indeterminato
-  Permanente - Apprendistato
-  Temporaneo



COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

-  Lavoro coerente col titolo di studio
-  Professioni trasversali
-  Lavoro non coerente col titolo di studio

DIRIGENTE SCOLASTICO ING. PROF. SALVATORE FASANO

Docente Responsabile dell'orientamento Istituto Prof.le Alberghiero
Prof. Rocco Chirivì e-mail rocco.chirivi@istitutocolumella.it

Docente Responsabile dell'orientamento Istituto Tecnico Agrario
Prof. Fernando Manca mail fernando.manca@istitutocolumella.it



CONTATTI

<http://www.istitutocolumella.it/>

Pagina facebook Presta Columella

Pagina instagram *prestacolumellaecce*



Istituto Istruzione Superiore "Presta Columella "

Via San Pietro In Lama -Lecce

Tel 0832 359812—fax. 0832 359642

Peo: leis00100e@istruzione.it

Pec: leis00100e@pec.istruzione.it

Succursali:

-Sede via Vecchia Copertino

tel. 0832 072748

Sede via Cataldi



FILIERA ITALIA
COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI