

OFFERTA FORMATIVA

Progetti enogastronomici: Bar Didattico,
“Aspirante sommelier”, “Impasta e sforna al
Sacco”, Corso di Flair;

Progettto serra: “Se semino raccolgo al
Sacco”;

ERASMUS;

Partecipazione a gare e concorsi;

Partecipazione a fiere e manifestazioni;

Banqueting e catering;

Certificazioni ICDL, ICDL Specialised;

Certificazioni linguistiche;

Progetti POC e Scuola Viva.

DIPLOMA SERALE IPSEOA

- Enogastronomia
- Sala e vendita

Formazione Scuola Lavoro

Il nostro istituto incoraggia lo sviluppo di
un’istruzione e di una formazione d’eccellenza
promuovendo un apprendimento basato sul
lavoro e sulla partnership con imprese
pubbliche e private.

Inclusione

Presso il nostro Istituto è presente uno
sportello di ascolto psicologico, uno spazio
dove ragazzi, docenti e genitori possono
incontrare uno psicologo per confrontarsi
su problemi e interrogativi che stanno loro a
cuore.

La nostra scuola pone al centro della propria
offerta educativa lo studente, promuovendo
un ambiente di apprendimento favorevole al
successo formativo e alla crescita personale
di ogni allievo, nel rispetto dei differenti stili
di apprendimento e processi evolutivi.



Scansiona il QR code
e visita il nostro sito

Istituto Omnicomprensivo “A. Sacco”

📍 Via Florenzano, 4 - Sant’Arsenio (SA)

CONTATTI

✉ SAISO2100L@ISTRUZIONE.IT

📞 +39 0975396108

Pagina Facebook IOC “A. Sacco”

I.O.C.

“ A. SACCO ”

IPSEOA - ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

IPSEOA

“Servizi Per L’Enogastronomia e L’Ospitalità Alberghiera”

Il diplomato di istruzione nell’indirizzo “servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.



L’INDIRIZZO PRESENTA I SEGUENTI PROFILI:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

Il corso di studio ha durata quinquennale e si conclude con l’Esame di Maturità.

Di seguito riportiamo il quadro degli insegnamenti comuni e degli insegnamenti di indirizzo.

	Enogastronomia					Sala e vendita					Accoglienza turistica					Serale	
	1 BIENNIO		2 BIENNIO		5	2 BIENNIO		5	2 BIENNIO		5						
	1	2	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5			
ITALIANO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6		
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3		
SECONDA LINGUA	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2		
STORIA	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
SC. ALIMENTI	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
SC. E CULTURA ALIMENT.	-	-	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
CUCINA	3	2	7	6	6	-	2	2	-	-	-	-	-	6	7		
SALA	2	3	0	2	2	7	6	6	-	-	-	-	-	6	7		
ACCOGLIENZA	2	2	-	-	-	-	-	-	7	5	5						
SC.MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
RELIGIONE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
MATEMATICA	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
DIRITTO	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
TIC	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
SC. INTEGRATE	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
DIRITTO E TECNICA AMM.	-	-	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3		
GEOGRAFIA	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				

ORARIO SETTIMANALE - TOT. 32 ORE

