In un contesto come quello della nostra provincia, dove lo sviluppo è legato indissolubilmente al turismo e alla capacità di sapere accogliere, organizzare, mettere a proprio agio turisti, convegnisti, operatori culturali con un servizio efficiente e qualificato, la presenza dell' ***Istituto Professionale dei Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*** di Agnone diventa un formidabile strumento per acquisire una formazione altamente professionale, volta anche all'autoimprenditorialità, ***in grado di garantire la valorizzazione delle risorse paesaggistiche, storiche, archeologiche ed enogastronomiche del territorio nel quale è inserito ed opera.***

La qualità e l'esperienza dei suoi docenti, la presenza di laboratori efficienti e pienamente operativi, l'offerta di stage in strutture prestigiose anche fuori regione, le continue esperienze nella realizzazione di buffet e nell'organizzazione dell'ospitalità di studiosi e relatori nel corso di convegni e manifestazioni di vario genere, gli stimoli culturali di un'offerta formativa che comprende la partecipazione a concorsi regionali e nazionali, l'approfondimento della storia e della letteratura del territorio provinciale, la formazione delle nuove tecnologie (ECDL), l'attuazione di progetti specifici per il supporto agli alunni in difficoltà, permette un'eccellente formazione globale degli allievi.

La realtà scolastica fatta di numeri contenuti, inserita su un territorio di facile monitoraggio, che vanta una lunga tradizione in campo pedagogico, ***garantisce attenzione ed ascolto a tutti gli allievi*** e un contatto, se necessario, anche quotidiano, con le famiglie, che si traduce nella ***valorizzazione e nell'attento controllo delle fasi di crescita umana e culturale di ogni alunno.***

PROGETTI

- **PRODOTTO TOPICO**
  (L'Istituto è sede nazionale della proclamazione del "prodotto topico")
- **MANGIARE SANO**
- **COLLABORAZIONE CON L'A.I.C.**
  (Accademia Italiana Cucina)
- **COLLABORAZIONE CON RAI3 (Buongiorno Regione)**
- **IL CIBO COME IDENTITA'**
  (In collaborazione con lo SPRAR di Agnone)
- **IL SANNIO COME IDENTITA' CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA**
  PARTECIPAZIONE A "LA PROVA DEL CUOCO"
- **COLLABORAZIONE CON MANIFESTAZIONI REGIONALI E NAZIONALI**
- **GLUTEN FREE**
- **GRANA PADANO**
  (In collaborazione con il consorzio di tutela del grana padano)
- **PROGETTO D.E.MET.R.A.**
  (Il futuro non si spreca)
- **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**
- **STAGE AZIENDALI**

Segreteria: C/o Liceo Scientifico "G.Paolo I"
C.so Vittorio Emanuele, 73_ Agnone

Tel e fax: 0865_79291
Tel e fax scuola: 0865_79251

Web: **www.icdagnillo.edu.it**

E-mail: **isic829002@istruzione.it**

Dirigente Scolastico : Dott.ssa Tonina Camperchioli

Il diploma dà la possibilità di accedere a tutte le facoltà universitarie, in particolare prepara per le facoltà di scienze e tecniche alimentari, scienze turistiche e dietistica

ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO "G.N. D'AGNILLO" - AGNONE (IS)

IPSEOA AGNONE

IPSEOA

ISTITUTO
PROFESSIONALE
SERVIZI
ENOGASTRONOMIA
OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

UNA SCUOLA LEGATA AL TERRITORIO ... ... PER IL NOSTRO FUTURO

articolazione "ENOGASTRONOMIA"

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

DISCIPLINE AREA COMUNE	ore settimanali				
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	–	–	–
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	–	–	–
Scienze della Terra e Biologia	2	2	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
ENOGASTRONOMIA					
Informatica	2	2	–	–	–
Scienza degli alimenti	2	2	–	–	–
Lab. di Enogastronomia sett. cucina	2	2	6	4	4
Lab. di Enogastronomia sett. sala e vendita	2	2	–	2	2
Lab. di Accoglienza turistica	2	2	–	–	–
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze dell'alimentazione	–	–	4	5	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura	–	–	4	5	5
TOTALE ORE COMPLESSIVO	32	32	32	32	32

articolazione "SALA e VENDITA"

Gli studenti acquisiscono competenze tali da essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di 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.

DISCIPLINE AREA COMUNE	ore settimanali				
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	–	–	–	–
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	–	–	–
Scienze della Terra e Biologia	2	2	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
SERVIZI SALA E VENDITA					
Informatica	2	2	–	–	–
Scienza degli alimenti	2	2	–	–	–
Lab. di Enogastronomia sett. cucina	2	2	–	2	2
Lab. di Enogastronomia sett. sala e vendita	2	2	6	4	4
Lab. di Accoglienza turistica	2	2	–	–	–
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze dell'alimentazione	–	–	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura	–	–	4	5	5
TOTALE ORE COMPLESSIVO	32	32	32	32	32

E IL LAVORO?

A te la scelta:

- Maitre
- Chef
- Cuoco Barman
- Cameriere
- Responsabile servizi alloggio
- Responsabile servizi ricevimento
- Responsabile servizi ristorazione
- Direttore d'albergo

CODICE MECCANOGRAFICO IPSEOA

ISRH016018

Le iscrizioni dovranno essere effettuate on-line dal 04-01-2021 al 25-01-2021