



MUSSOMELI



Contatti
0934 993967



Sito Web
www.virgiliomussomeli.edu.it



Email
clis008003@istruzione.it

LICEO CLASSICO

LICEO LINGUISTICO

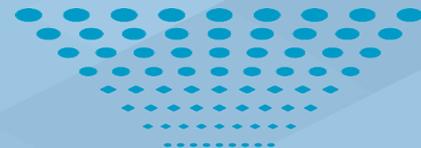
LICEO SCIENTIFICO

ISTITUTO AGRARIO

ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO AGRARIO SERALE

Planning
for
the Future



L'I.I.S. "VIRGILIO"

ti dà l'opportunità di...



▶ SVILUPPARE

- ▶ la capacità di "imparare ad imparare";
- ▶ le competenze per poter elaborare e realizzare progetti riguardanti le scelte universitarie e il mondo del lavoro.



▶ ACQUISIRE

- ▶ conoscenze culturali e multiculturali;
- ▶ competenze teorico-pratiche e gestionali;
- ▶ un comportamento autonomo e responsabile per inserirsi in modo attivo e consapevole nella vita sociale del nostro Paese e dell'Unione Europea.



UN AMBIENTE INCLUSIVO CHE ACCOGLIE E VALORIZZA LE
POTENZIALITÀ E LE DIVERSITÀ DI TUTTI GLI STUDENTI

IIS "VIRGILIO"
MUSSOMELI

Istituti professionali

ISTITUTO AGRARIO

Due percorsi
di studio che
si
completano a
vicenda

ISTITUTO ALBERGHIERO

offrendo un
continuo
scambio che
va dalla terra
alla tavola

ALBERGHIERO - I.P.S.E.O.A.

arte culinaria, ospitalità e innovazione per un futuro di successo

L'Istituto Professionale dei Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.E.O.A.) ha come finalità la formazione umana e professionale dello studente che, a conclusione del percorso quinquennale acquisisce le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, congiunte all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

TRE DISTINTE ARTICOLAZIONI

ENOGASTRONOMIA E
PASTICCERIA

SERVIZI DI SALA E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

IIS "VIRGILIO"
MUSSOMELI

Perché scegliere questo indirizzo?



Al di là delle propensioni e delle inclinazioni personali (l'amore per la cucina, per l'ospitalità, per il territorio e la sua valorizzazione), la scelta può essere dettata anche dalla possibilità di inserirsi immediatamente nel mondo del lavoro in uno dei settori che offre maggiori possibilità.

Il territorio italiano meta di milioni di turisti da tutto il mondo. Italia e Sicilia, culle della buona tavola e del turismo.

L'Istituto Alberghiero, un percorso utile a tramandare cultura, a riscoprire la tradizione culinaria ed il folklore.

La richiesta di personale specializzato nel settore enogastronomico, è in continua espansione

IIS "VIRGILIO"
MUSSOMELI

Chi sceglie questo percorso di studi sceglie uno stile di vita, sceglie di mettersi a disposizione del benessere degli altri, sceglie di comunicare ma, soprattutto, sceglie di creare!



PIANO DI STUDI

Attività e insegnamenti dell'area generale

Materie	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
	18	18	14	14	14



Attività e insegnamenti dell'area d'indirizzo

Materie	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Biologia e Scienze della Terra)	2	2			
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	2*	2*			
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2*	2*			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2*	2*			
Seconda lingua straniera Spagnolo	2	3	3	3	3

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA E PASTICCERIA

Scienza e cultura dell'alimentazione			3*	3*	3*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5*	5*
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e pasticceria			8**	5**	5**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore bar-sala e vendita				2**	2**

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Scienza e cultura dell'alimentazione			3*	3*	3*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5*	5*
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			8**	5**	5**

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Scienza e cultura dell'alimentazione			3*	3*	3*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5*	5*
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			8**	5**	5**
Totale ore settimanali	14	14	18	18	18

di cui in presenza 132 ore



Accoglienza Turistica



Nell'articolazione
“Accoglienza turistica”
vengono acquisite le
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.



Alla reception, situata all'ingresso, gli alunni simulano l'accoglienza della clientela in albergo gestendo tutto l'iter del soggiorno, dal momento di primo contatto, ovvero la prenotazione, fino alla partenza dell'ospite, durante il check – out. Particolare attenzione viene dedicata alla compilazione della modulistica.



*All'interno del **laboratorio d'informatica**, nelle diverse postazioni pc, gli alunni si occupano di turismo e valorizzazione del territorio, In collaborazione con altre discipline e in chiave trasversale vengono prodotti power points, depliant o video di percorsi enogastronomici regionali e nazionali. Tutto ciò permette di dare valore a ciò che identifica il nostro luogo, dalle **ricchezze naturalistiche**, alle **attrazioni storico-culturali**, fino all'**enogastronomia**.*



ACCOGLIENZA SBOCCHI LAVORATIVI



receptionist,
portiere, addetto
all'accoglienza nei
ristoranti, negli
alberghi, nelle
fiere o nei
congressi

lavorare presso un
ente di
promozione
turistica, pubblico
o privato.

Chi sceglie di
puntare sui
servizi turistici,
gli sbocchi
professionali
sono tanti,

il tour operator,
la guida turistica,
l'animatore,
l'interprete
turistico

gestore di
agenzia di
viaggi, il
consulente e il
formatore



Laboratorio Cucina e pasticceria



Nell'articolazione "Enogastronomia" settore cucina, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella **valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo **promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali** applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le **nuove tendenze enogastronomiche**.**



Il nostro istituto dispone di **due laboratori di cucina**, dove sono presenti diverse postazioni di cucine ad induzione e l'attrezzatura, per poter svolgere al meglio le attività pratiche. Durante le ore laboratoriali gli alunni si trasformano in veri e propri **professionisti del mestiere!**



Gli alunni imparano a valorizzare i prodotti tipici del territorio, la cultura del Made in Italy e del kilometro 0. Inoltre assidua presenza nel territorio, organizzando eventi interni ed esterni al nostro istituto e nelle più importanti fiere locali, con organizzazione di pranzi durante le festività e tanto altro ancora!

cucina SBOCCHI LAVORATIVI



chef, cuochi,
pasticcieri

gestore di
mense
scolastiche o
aziendali

Food and
beverage
manager

Per chi sceglie di
puntare su
articolazione cucina gli
sbocchi professionali
sono diversi



Laboratorio di Sala e Vendita



Nell'indirizzo sala bar e vendita, gli studenti entrano nel vasto mondo della sala e del bar per apprendere le importanti competenze che li renderanno figure professionali particolarmente richieste da strutture alberghiere e ristorative





Imparano a svolgere **attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche** per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; **valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.**

Bar didattico



Luogo di apprendimento dove gli alunni, sotto l'attenta e scrupolosa supervisione dei docenti d'indirizzo, operano in un contesto che ricalca la realtà e simulano attività di SALA e BAR. E' un luogo in cui coniugano sapere e saper fare, valorizzando il proprio talento e le proprie potenzialità.

Sala

SBOCCHI LAVORATIVI



maitre,
sommelier,
camerieri,
barman

Per chi sceglie di
puntare su
articolazione sala gli
sbocchi professionali
sono diversi

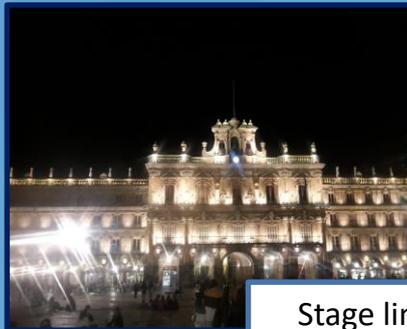
responsabili di
sala, gestori di
locali

diventare
food and
beverage
manager

PCTO e VISITE GUIDATE



La Prova del cuoco



Stage linguistico
Salamanca



Federico II di Enna
Hotel 5 Stelle



Gran Galà di Sicilia



PCTO presso Kastalia
Resort

PCTO - STAGE - VISITE GUIDATE



*La scuola fa parte della
Rete Nazionale Istituti
Alberghieri (RENAIA)*

*Il nostro Istituto ha
partecipato al Gran Galà
di Sicilia organizzato
dall'associazione
presentando un piatto
tipico del nostro territorio
e riscuotendo grande
successo*

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Quale prospettive universitarie?

- Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (Catania)
- Economia e gestione del territorio e del turismo (Palermo)
- E tante altre prospettive universitarie affini all'indirizzo!

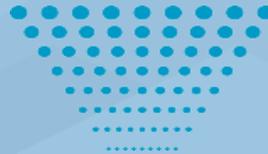


Comunque la scuola offre le opportune competenze per affrontare **qualsiasi altro percorso di studi!**

... per costruire con successo il tuo futuro ...

TI INVITIAMO A VISITARE IL NOSTRO ISTITUTO

Ogni giorno, dalle **ore 8:00** alle **ore 14:00**, è attivo, presso la sede centrale dell'I.I.S. “Virgilio”, lo **sportello di consulenza per le iscrizioni al primo anno.**



IIS “VIRGILIO”
MUSSOMELI

MUSSOMELI



Contatti

0934 993967



Sito Web

www.virgiliomussomeli.edu.it



Email

clis008003@istruzione.it

Visita le pagine social e conosci il nostro mondo!



Pagina Instagram

IISVirgilio_NEWofficial



Pagina Facebook

IISS "Virgilio" Mussomeli