



ISTITUTO ALBERGHIERO

KAROL WOJTYLA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera

UNA SCUOLA PER LA VITA



A wide-angle photograph of a modern reception area. In the foreground, a curved, light-colored wooden reception desk is visible. Behind the desk, several staff members are seated at computer workstations. The background features large glass windows that offer a view of an outdoor area with palm trees and a building. Three flags are displayed on poles: the European Union flag, the Italian flag, and the Spanish flag. The ceiling is high with exposed wooden beams and several gold-colored pendant lights hang from it. The overall atmosphere is bright and professional.

Welcome

L'indirizzo "Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, il diplomato opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.



I NOSTRI INDIRIZZI



01

Enogastronomia



02

Pasticceria

Diploma di
Istruzione Professionale
Indirizzo
SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA



I NOSTRI INDIRIZZI



03 Servizi di Sala e Vendita

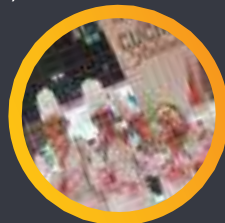
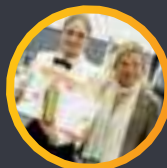


04 Accoglienza Turistica

Diploma di
Istruzione Professionale
Indirizzo
SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

Attività D'ISTITUTO

- 01 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)
- 02 CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE (DELTA, TRINITY)
- 03 CERTIFICAZIONI INFORMATICHE (ECDL, EIPASS)
- 04 GARE E CONCORSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI
- 05 VIAGGI DI ISTRUZIONE E VISITE AZIENDALI PROFESSIONALIZZANTI
- 06 ATTIVITÀ DIDATTICA LABORATORIALE ESTERNA
- 07 INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI SAPERI
- 08 PROGETTI EUROPEI, GEMELLAGGI, SCAMBI CULTURALI E LINGUISTICI
- 09 EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ - CYBERBULLISMO
- 10 VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ
- 11 INTEGRAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI
- 12 CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO E ATTIVITÀ MOTORIA PARAOLIMPICA
- 13 ATTIVITÀ INTEGRATIVE PON, POR, IFTS





Erasmus+



QUADRI ORARI

32 ore settimanali su 5 giorni

| AREA GENERALE | I ANNO | II ANNO | III ANNO | IV ANNO | V ANNO |
|--|--------|---------|----------|---------|--------|
| INSEGNAMENTI | | | | | |
| Lingua e letteratura Italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione Cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Geografia | 1 | 1 | | | |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |

| AREA INDIRIZZO BIENNIO | I ANNO | II ANNO |
|--|--------|---------|
| INSEGNAMENTI | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 |
| Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione | 2 | 1 |
| Scienze degli alimenti | 2 | 2 |
| Scienze Integrate (Fisica) | 1 | |
| Scienze Integrate (Biologia) | 1 | |
| Scienze Integrate (Chimica) | | 1 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina | 6 | 7 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore Bar, sala e vendita | 4 | 4 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 3 | 3 |

| AREA INDIRIZZO TRIENNIO | ENOAGSTRONOMIA | | | PASTICCERIA | | | SALA VENDITA | | | ACCOGLIENZA TURISTICA | | |
|--|-----------------------------|---|---|-----------------------------|---|---|-----------------------------|---|---|-----------------------------|---|---|
| INSEGNAMENTI | III ANNO - IV ANNO - V ANNO | | | III ANNO - IV ANNO - V ANNO | | | III ANNO - IV ANNO - V ANNO | | | III ANNO - IV ANNO - V ANNO | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Scienze degli alimenti | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | |
| Lab di servizi enogastronomici settore cucina | 7 | 6 | 6 | | | | 2 | 2 | | | | |
| Laboratorio di Arte bianca e pasticceria | | | | 7 | 5 | 5 | | | | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore Bar, sala e vendita | 2 | 2 | | | | | 7 | 6 | 5 | | | |
| Laboratorio di servizi Accoglienza Turistica | | | | | | | | | | 7 | 6 | 5 |
| Diritto e tecniche amministrative | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| Tecniche di comunicazione e relazione | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 |
| Arte e Territorio | | | | | | | | | | 2 | 3 | 3 |

DIRIGENTE SCOLASTICO DOTT.SSA DANIELA DI PIAZZA

UFFICI DI PRESIDENZA E SEDE AMMINISTRATIVA

Ufficio Relazioni con il Pubblico
Via Giovanni Battista de La Salle n. 12 — Catania
Tel. 095/6132060 — e-mail ctrh03000c@istruzione.it
Codice meccanografico: CTRH03000C
www.alberghierowojtyla.gov.it

orario di ricevimento:

martedì (ore 9,00 – 12,00 / 15,00 – 16,00)

giovedì (ore 10,00 – 12,00 / 15,00 – 17,00)

PLESSI

CANALICCHIO - Via Giovanni Battista de La Salle n. 12 – tel. 095 6136023

MONTE PO - Via L. Lizio Bruno n. 1 – tel. 095 6136388-389

MONTE PO - Via Raccuglia n. 89 – tel. 095 6136380

S. G. GALERMO - Viale Tirreno n. 1 – tel. 095 6136393

OGNINA - Via Anfuso n. 33 – tel. 095 6136381-383

CORSO SERALE

Codice meccanografico: CTRH03050T
Via L. Lizio Bruno n. 1 – tel. 095 6136388-389

