

## ISTRUZIONE

### E

## FORMAZIONE PROFESSIONALE

A fianco dei percorsi di Istruzione Professionale quinquennali l'Istituto potrà attivare percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale che si concluderanno con il rilascio del diploma di Qualifica Professionale Regionale, riconosciuto a livello nazionale. Al termine di questi percorsi, dopo il superamento dell'esame, sarà possibile il rientro nella classe quarta dei percorsi quinquennali di Istruzione Professionale.

## Profili professionali settore servizi

### Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Questo indirizzo offre una preparazione idonea a chi vuole svolgere attività esecutive nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo occupandosi di accoglienza e ospitalità. Il "Tecnico dei 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.

### Servizi commerciali

Il "Diplomato nell'indirizzo Servizi commerciali" ha competenze che gli consentono di assumere ruoli specifici nella gestione dei processi amministrativi e commerciali e nelle attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

## L'Istituto Einaudi di Lamezia

### Dispone di Laboratori ed Attrezzature

Laboratorio di scienze  
Laboratorio Linguistico  
Laboratori di informatica ed applicazioni gestionali  
Laboratorio multimediale di grafica pubblicitaria  
Biblioteca  
Laboratori di cucina  
Laboratorio sala - ricevimento  
Laboratorio di sala-bar  
Laboratori per diversamente abili  
Palestra all'aperto  
Sala multidisciplinare e per conferenze



### Offre attività integrative e complementari

#### ➤ Per la formazione

Educazione alla salute  
Educazione stradale  
Educazione teatrale  
Educazione alla legalità  
Educazione sportiva ed avviamento allo sport



#### ➤ Nel territorio ed extraterritorio

Stage in strutture alberghiere e ristorative ed in aziende del settore

Realizzazione di Progetto Formativi in collaborazione con Enti ed Istituzioni Pubbliche e Private

Attiva sostegni culturali mediante

Progetti **PON-POR**  
Alternanza Scuola-Lavoro



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI,  
TURISTICI, ALBERGHIERI  
E GRAFICI PUBBLICITARI "Luigi Einaudi"  
88046 LAMEZIA TERME - CZ



"L'istruzione e la formazione  
sono le armi più potenti che  
si possono utilizzare per  
cambiare il mondo"

( Nelson Mandela )



Indirizzo:

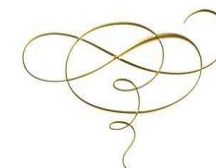
Via Leonardo da Vinci  
88046\_Lamezia Terme (CZ)

Centralino

0968 - 22027

Email:

czrc03000x@istruzione.it



Dirigente scolastico:

Prof.ssa Teresa A. Goffredo

## La storia

L'Istituto Professionale in cui operiamo nasce in Lamezia Terme (Nicastro) nel 1962 come sede coordinata dell'Istituto "Sorace Maresca" di Catanzaro. Nel 1982 l'Istituto acquista autonomia ed è intitolato a 'L. Einaudi'. Nel ventennio successivo la Scuola segue le varie riforme che interessano gli istituti professionali ed entra a far parte delle varie sperimentazioni, come per esempio il PROGETTO 92 che riforma totalmente i percorsi disciplinari ed include nel curriculum di studio la Terza Area, gli Stage in Azienda, il settore turistico. Nell'anno 1998/1999 la Scuola apre, con successo, il corso serale per studenti lavoratori.

Nel 2002 l'Istituto amplia l'offerta formativa istituendo due nuovi indirizzi: *Grafico Pubblicitario e Alberghiero*.

La Riforma Gelmini, con decorrenza dall'anno scolastico 2009/2010, prevede una nuova identità per gli Istituti Professionali e il Nostro Istituto, inquadrato nel "Settore dei Servizi", si articola in due indirizzi:

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera;**

**Servizi Commerciali.**

## La struttura della Scuola

L'Istituto "L. Einaudi" opera in due sedi separate: la Sede Centrale, in Via L. da Vinci, dove si svolge l'attività didattica, dirigenziale e amministrativa; la Sede distaccata in via P.Nenni, dove sono allocati i laboratori di cucina e sala-bar. La Sede Centrale è strutturata su due piani ed un piano terra. Al piano terra e al secondo piano sono sistemate le aule per le lezioni, mentre al primo piano si trovano gli uffici di dirigenza, di segreteria, amministrativi, la sala degli insegnanti, i laboratori, la biblioteca.

## AREA COMUNE AL SETTORE SERVIZI

DISCIPLINE	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto-Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali di insegnamento	20	20	15	15	15

## AREA DI INDIRIZZO Settore Servizi Commerciali

DISCIPLINE	1^	2^	3^	4^	5^
Fisica	2				
Chimica		2			
Informatica e laboratorio	2	2			
Tecn. profes. serv. commerciali	5	5	8	8	8
di cui in compresenza			2*		
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto-economia			4	4	4
Tecn. di comunicazione			2	2	2
Totale ore settimanali di insegnamento	12	12	17	17	17
di cui in compresenza			2*		

## AREA DI INDIRIZZO

Settore *Enogastronomico ed Ospitalità Alberghiera*

DISCIPLINE	1^	2^	3^	4^	5^
Chimica		2			
Fisica	2				
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. Serv.enogastr. e cucina	2*	2*			
Lab. Serv.enog. sala e vendita	2*	2*			
Lab. Accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA	1^	2^	3^	4^	5^
Scienza e cult. alimentare			4	3	3
Di cui in compresenza			2*		
Diritto e tec. amminis. delle strutture ricettive			4	5	5
Lab. Serv.enogastr. e cucina			6**	4**	4**
Lab. serv enog. sala e vendita				2**	2**
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA	1^	2^	3^	4^	5^
Scienza e cult. alimentare			4	3	3
Di cui in compresenza			2		
Diritto e tec. amminis. delle strutture ricettive			4	5	5
Lab. Serv.enogastr. e cucina				2**	2**
Lab. serv enog. sala e vendita			6**	4**	4**
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA	1^	2^	3^	4^	5^
Scienza e cult. alimentare			4	3	3
Di cui in compresenza			2*		
Diritto e tec. amminis. delle strutture ricettive			4	5	5
Tecniche comunicazione				2	2
Lab. serv. acc. turistica			6**	4**	4**
Totale ore insegnamento indirizzo	12	12	17	17	17
Di cui in compresenza			2*		

\* attività di laboratorio in compresenza con l'insegnante tecnico pratico

\*\* insegnamento affidato all'insegnante tecnico -pratico