



I.P.S.E.O.A.

# Ippolito Cavalcanti

istituto professionale per i servizi  
dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

**Sede**

Via Taverna del Ferro

San Giovanni (NA)

081 5592588

narh01000v@istruzione.it

**Succursale**

Via Giovenale

Napoli

## Diploma in ENOGASTRONOMIA - SALA/BAR e VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA PERCORSO REGIONALE IEFP PER LA QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Il nostro istituto offre un percorso di studi di 5 anni con la finalità di formare allievi con un'ideale preparazione culturale e con le corrette attitudini professionali. La formazione culturale e professionale consente di inserirsi velocemente nel fantastico mondo del lavoro ristorativo e alberghiero o di continuare in un percorso di studi universitario oppure di seguire entrambe le strade: studio e lavoro.

per un viaggio virtuale nel nostro istituto consulta il nostro sito: [www.ipseoacavalcanti.edu.it](http://www.ipseoacavalcanti.edu.it)

# OPEN DAY

## 14 GENNAIO 2021

Inoltre, previo appuntamento, l'istituto consente di visionare la struttura e le attività che si svolgono.

### Laboratori

7\_laboratori cucina e pasticceria

6\_laboratori sala ristorante

1\_bar rappresentanza

1\_bar didattico

1\_laboratorio cafferteria

1\_palestra

2\_laboratori di informatica

1\_laboratorio linguistico

1\_biblioteca

1\_aula magna

3\_laboratori ricevimento

1\_l'angolo del forno

1\_orto botanico

1\_ca é del mare

1\_hotel entrance

**P.C.T.O.  
ex A.S.L.  
NEL TRIENNIO**

**LAB. SCIENZE 2.0  
S.T.E.P.  
LAB INFORMATICA 2.0**

### PON 2014/2020

- Inclusione sociale e lotta al disagio
- Competenze di base
- Formazione per Adulti
- Cittadinanza e creatività digitale
- Educazione all'imprenditoria
- Orientamento
- Competenze di Cittadinanza Globale
- Cittadinanza Europea
- P.C.T.O. ex A.S.L.
- Integrazione-Accoglienza
- Patrimonio Artistico e Paesaggistico

### Progetti Operativi d'Istituto

- Area educazione alla legalità
- Area educazione alla salute
- Area della dispersione scolastica
- Area lingue straniere: trinity - delf
- Area sportiva
- Area comunicazione
- Progetti P.C.T.O.
- Progetto accoglienza alunni
- Progetto ascolto genitori
- Progetti professionalizzanti
- Progetto orientamento
- Progetto Comenius
- Progetto E-VAL



# OFFERTA FORMATIVA

## ANNO SCOLASTICO

### 2021-2022



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO FISE-FISEC

primo biennio

1° anno

italiano | storia | inglese<sup>(1)</sup> | francese, spagnolo o tedesco<sup>(1)</sup> | matematica<sup>(2)</sup> | diritto e economia | geografia scienze degli alimenti<sup>(3)</sup> | scienze terra-biologia | sica | scienze motorie e sportive | IRC | TIC lab. accoglienza turistica<sup>(3)</sup> | laboratorio sala e vendita<sup>(4)</sup> | laboratorio enogastronomia<sup>(4)</sup>

2° anno

italiano<sup>(1-5)</sup> | storia | inglese<sup>(1)</sup> | francese, spagnolo o tedesco<sup>(1)</sup> | matematica<sup>(2)</sup> | diritto e economia | geografia scienze alimenti | scienze terra-biologia | sica | scienze motorie e sportive | IRC | TIC lab. accoglienza turistica | laboratorio sala e vendita<sup>(4)</sup> | laboratorio enogastronomia<sup>(4)</sup>

personalizzazione degli apprendimenti

- <sup>(1)</sup> 1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. enogastronomia
- <sup>(2)</sup> 1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. di Informatica
- <sup>(3)</sup> 2 ore/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. di Informatica
- <sup>(4)</sup> 4 ore/sett. con la suddivisione in squadre
- <sup>(5)</sup> 1 ore/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. sala e vendita

Articolazione Accoglienza Turistica

Articolazione Sala/Bar e Vendita

Articolazione Enogastronomia

secondo biennio

3° anno

italiano | matematica | storia | inglese | francese o tedesco | diritto e tecniche amministrative scienze e cultura dell'alimentazione | scienze motorie e sportive | religione

lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive

laboratorio di sala/bar

laboratorio di cucina

4° anno

italiano | matematica | storia | inglese | francese o tedesco | diritto e tecniche amministrative scienze e cultura dell'alimentazione | scienze motorie e sportive | IRC

tecniche di comunicazione\*

lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive

laboratorio di sala/bar

laboratorio di cucina

5° anno

italiano | matematica | storia | inglese | francese o tedesco | diritto e tecniche amministrative scienze e cultura dell'alimentazione | scienze motorie e sportive | IRC

tecniche di comunicazione\*

lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive

laboratorio di sala/bar

laboratorio di cucina

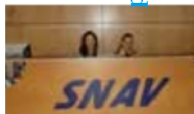
\*materia di studio per l'articolazione Accoglienza Turistica

a conclusione del 3° anno è possibile conseguire la quali ca regionale di operatore della ristorazione: sala e vendita o preparazione pasti e operatore di servizi accoglienza strutture ricettive

sbocchi professionali

Promotore/trice cultura enogastronomica, Strutture alberghiere, Food and beverage manager, Ristoranti, Organizzatori di eventi, Consulente aziende ristorative, Catering, Banqueting, Mense aziendali, Agenzie di viaggio, Tour operator, Navi da crociera, American bar, Strutture ristorative in genere, Iniziative imprenditoriali, Sommelier, Hostess e Steward in volo e a terra, ecc.

PROGETTI PON  
POR REGIONE CAMPANIA





I.P.S.E.O.A.

# Ippolito Cavalcanti

istituto professionale per i servizi  
dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

[www.ipseoacavalcanti.edu.it](http://www.ipseoacavalcanti.edu.it)

**Sede**

Via Taverna del Ferro

San Giovanni (NA)

081 5592588

narh01000v@istruzione.it

**Succursale**

Via Giovenale

Napoli

## NUOVO INDIRIZZO PROFESSIONALE

## GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE

### Pro lo professionale

Il diplomato professionale in

**“Gestione delle acque e risanamento ambientale”**

interviene nella tutela e nella gestione delle acque sotterranee interne e marine; per la tutela del territorio; delle risorse idriche e fognarie e degli impianti di risanamento.

### Sbocchi professionali

La nuova gura professionale, a cui comunque sono aperti tutti gli sbocchi, come:

- ÿ proesecuzione degli studi in tutte le facoltà universitarie;
- ÿ collaborare alla manutenzione e alla gestione di sorgenti, pozzi e corsi d'acqua;
- ÿ collaborare alla manutenzione e allo gestione delle reti idriche e fognarie;
- ÿ collaborare al trattamento e allo smaltimento dei ri uti e dei re ui civili e industriali;
- ÿ boni ca e alla riquali cazione di siti degradati o contaminati
- ÿ difesa del territorio dai fenomeni erosivi e dal rischio idrogeologico





I.P.S.E.O.A.

**Ippolito Cavalcanti**istituto professionale per i servizi  
dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera[www.ipseoacavalcanti.edu.it](http://www.ipseoacavalcanti.edu.it)

Sede

Via Taverna del Ferro

San Giovanni (NA)

081 5592588

narh01000v@istruzione.it

Succursale

Via Giovenale

Napoli

**NUOVO INDIRIZZO PROFESSIONALE****GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE**

La nuova Figura Professionale dovrà quindi possedere una solida preparazione di base in un ampio spettro di conoscenze: dalle caratteristiche chimico- sico-biologiche di acqua e suolo, all'idrologia superficiale e sotterranea, all'idraulica, al trattamento degli inquinanti, al quadro normativo vigente

Quadro orario primo biennio	Assi culturali	Discipline	Classe I	Classe II
	Asse dei linguaggi	Italiano	4	4
		Inglese	3	3
	Asse matematico	Matematica	4	4
		Storia	1	2
	Asse storico sociale	Geografia	1	-
		Diritto e Economia	2	2
		Scienze motorie	2	2
		IRC o Attività alternative	1	1
	Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienze Integrate (Fisica)	1 (1)*	1 (1)*
		Scienze Integrate (Chimica)	2 (1)*	1 (1)*
		Scienze Integrate (Scienze)	1 (1)*	2 (1)*
		Tec. Informatica e della Comunicazione	2 (2)*	2 (2)*
Laboratori tecnologici ed esercitazioni		4	4	
Tecnologie delle risorse idriche e geologiche		4 (1)*	4 (1)*	
<b>Totale</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	

\*396 ore di compresenza con insegnante tecnico pratico nel biennio  
264 ore di personalizzazione nel biennio

Quadro orario triennio	Assi culturali	Discipline	Classe III	Classe VI	Classe V
	Asse dei linguaggi	Italiano	4	4	4
		Inglese	2	2	2
	Asse matematico	Matematica	3	3	3
		Storia	2	2	2
	Asse storico sociale	Scienze motorie	2	2	2
		IRC o Attività alternative	1	1	1
		Tecnologie delle risorse idriche e geologiche	4	4	4
		Chimica applicata alla gestione delle risorse idriche e			
	Asse scientifico tecnologico e professionale	risanamento ambientale	5	5	5
		Microbiologia applicata alla gestione e risanamento ambientale	3	3	3
Tecniche di gestione e controllo delle reti ed impianti civili e industriali		6	6	6	
<b>Totale</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	

891 ore di compresenza con insegnante tecnico pratico nel triennio