Visita la nostra Pagina **facebook** su
www.facebook.com/iisGiovanniFalcone

Gazoldo degli Ippoliti
Via dell' Artigianato n.1
46040 (Mantova)
tel. 0376 657168
mnis00800p@istruzione.it

www.giovannifalcone.edu.it

VISITA IL NOSTRO
ISTITUTO

OPEN DAY

PRENOTA
UN BANCO
IN CLASSE

SCUOLA IN PROVA

REGISTRO ELETTRONICO

ASSENZE
VOTI
COMUNICAZIONI
ONLINE

grafica di Stefano Lastrucci

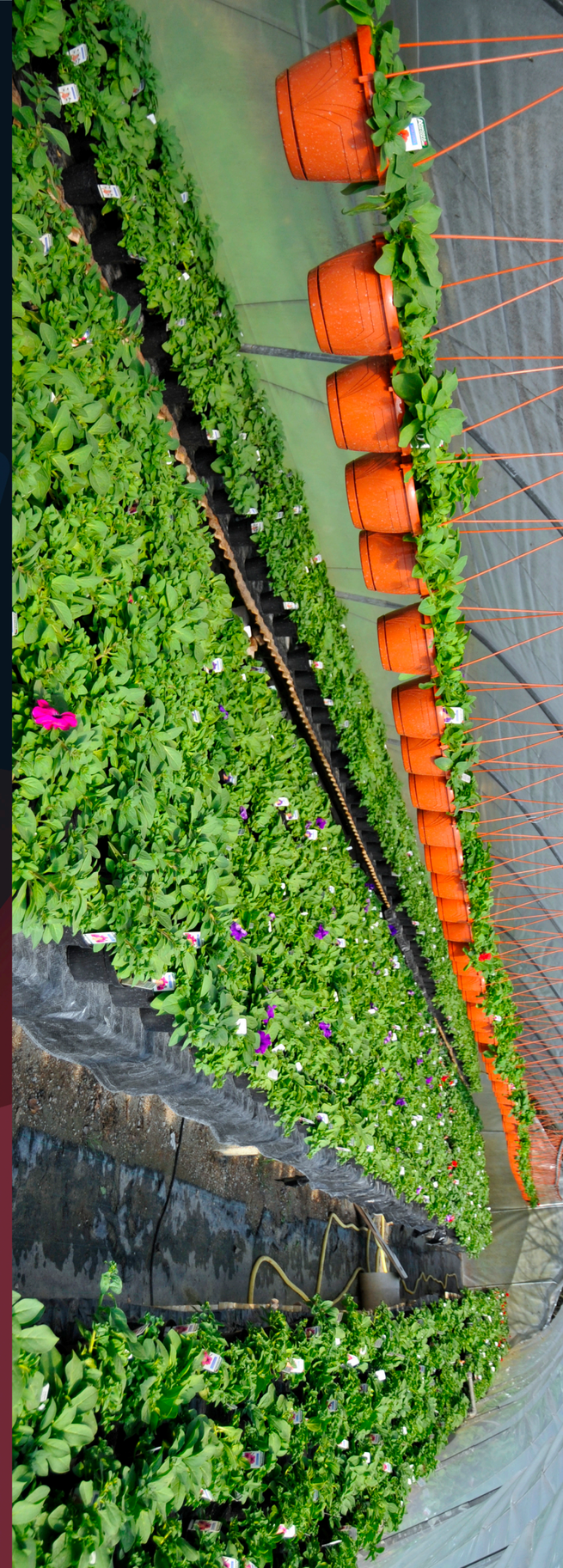
2ª ret. 10/2019

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
GIOVANNI FALCONE

PROFESSIONALE

- alberghiero - cucina
- alberghiero - sala / bar
- agrario - sviluppo rurale

Gazoldo degli Ippoliti



ALBERGHIERO Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

È un indirizzo di studi che coniuga una buona preparazione professionale con una solida crescita culturale, si caratterizza per lo studio delle discipline connesse con l'impresa alberghiera e le varietà della ristorazione.
A scuola gli studenti partecipano a lezioni teoriche in aula e ad attività di laboratorio, la formazione è completata da uscite didattiche, stages lavorativi – in Italia e all'estero – in strutture qualificate.
Lo scopo è formare ragazzi affinchè possano farsi strada nel vasto mondo dell'ospitalità e della gastronomia, contando su un'acquisita competenza professionale – con due lingue straniere – e sulla fiducia nelle proprie capacità.
L'Istituto Alberghiero dà accesso all'università: la presenza forte delle discipline culturali di base – italiano, storia, matematica –, accanto alle scienze degli alimenti, al diritto e all'economia, fa sì che gli studi universitari siano per tanti un'opzione concretamente praticabile.
Il percorso di studio prevede due articolazioni, cucina e sala e vendita.
Nei laboratori di cucina e sala bar gli allievi realizzano preparazioni sia di base che evolute, scegliendole secondo criteri tecnici, economici e organizzativi, provvedendo con padronanza alle operazioni del loro funzionamento e applicando con accuratezza le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

CLASSE	Anni/Ore 1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione	1	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate(scienze della terra e Biologia)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	-	1	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1	-	-	-
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Laboratorio cucina	2 (2)	2 (2)	7	6 (1)	6 (1)
Laboratorio sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	2 (2)	2 (2)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera - Francese	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4 (1)	3 (1)	3 (1)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
() ore in compresenza con l'insegnante Tecnico-Pratico	32	32	32	32	32

ALBERGHIERO Servizi di Sala Bar & Vendita

Lo studente diplomato nel percorso enogastronomico sarà in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

- Comunicare in almeno due lingue straniere;

- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici;

- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

CLASSE	Anni/Ore 1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione	1	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	1	-	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	-	1	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1	-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2(2)	2(2)	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2(2)	2(2)	-	2(2)	2(2)
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2(2)	2(2)	7	6(1)	6(1)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera - Francese	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4(1)	3(1)	3(1)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
()ore in compresenza con l'insegnante Tecnico-Pratico	32	32	32	32	32

AGRARIO Agricoltura e Sviluppo Rurale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

Gli studenti utilizzano diversi laboratori attrezzati presenti nella scuola, il laboratorio di chimica, il laboratorio delle trasformazioni di caseificazione (per la lavorazione di latte e la produzione dei suoi derivati) e di vinificazione, di una serra dove poter svolgere le varie esercitazioni chimico-agrarie e di un laboratorio a cielo aperto che comprende un vigneto, un frutteto e l'orto.

Ogni anno l'offerta formativa viene ampliata con uscite didattiche mirate presso aziende locali, partecipazioni a fiere di settore, a concorsi come quello indetto dall'ANAFI relativo alla valutazione morfologica della frisona italiana; la scuola organizza inoltre corsi per il conseguimento di patentini per mezzi agricoli e corsi per l'utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura.

CLASSE	Anni/Ore 1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione	1	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	1	1	-	-	-
Scienze Intergrate (Fisica)	1(1)	1(1)	-	-	-
Scienze Intergrate (Chimica)	2(2)	2(2)	-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2(2)	2(2)	-	-	-
Ecologia e Pedologia	3(1)	3(1)	-	-	-
Laborotori tecnologici ed esercitazioni	5	5	-	-	-
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3(2)	2(2)	-
Tecnologie di allevamento vegetale e animale	-	-	3(2)	3(2)	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestale	-	-	5(2)	3(2)	3(2)
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	-	-	4	5	6(2)
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	-	-	-	5	6(2)
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura	-	-	-	-	3
()ore in compresenza con l'insegnante Tecnico-Pratico	32	32	32	32	32

Lo studente diplomato nel percorso agrario sarà in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agroindustriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti dei sistema di qualità;

- Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;

- Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione;

- Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;

- Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali;

- Rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;

- Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;

- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici;

- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.