



Istituto Istruzione Secondaria Superiore

Piero Calamandrei

# Calamandrei

## Una scuola a misura di studente



SETTIMANA  
CORTA

### Tecnico Economico

• Sistemi informativi e aziendali

### Professionale

Per l'enogastronomia  
e l'ospitalità alberghiera



## Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Le competenze tecniche, economiche e normative dell'**ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**, consentono di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, di progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Corsi professionali post-diploma.
- Lavoro dipendente o autonomo nel campo della ristorazione e del settore alberghiero.

	1° BIENNIO	
	I	II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Inglese	3	3
Francese	2	2
Matematica	4	4
Informatica (TIC)	2(2)	2(2)
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Scienze degli alimenti	2	2
Scienze delle terra - Biologia	1	1
Scienze (Fisica/Chimica)	1(1)	1(1)
Laboratorio di cucina	2	2
Laboratorio di sala	2	2
Laboratorio di accoglienza	2	2
Scienze Motorie - sportive	2	2
Religione	1	1



*Dopo il secondo anno l'alunno, in base alle personali attitudini, sceglie una delle articolazioni a fianco indicate.*





## Enogastronomia e ospitalità alberghiera

L'articolazione **ENOGASTRONOMIA (cucina)** potenzia le competenze volte alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nell'opzione **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI (pasticceria)** si valorizza la produzione e la presentazione di prodotti dolciari e da forno.

L'articolazione **SERVIZI DI SALA E VENDITA (bar)** potenzia le competenze comunicazionali e relazionali.

L'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.





# Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## Enogastronomia (cucina)

	2° BIENNIO		5° ANNO
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	4	5	5
Scienze dell'alimentazione	4(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina	6	4	4
Laboratorio di sala	/	2	2
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

## Prodotti dolciari artigianali e industriali (pasticceria)

	2° BIENNIO		5° ANNO
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	/	2	2
Scienze dell'alimentazione	3(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina sett. pasticceria	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	/	3(1)	2(1)
Tecniche di organizzazione/gestione dei processi prod.	2	3	4
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

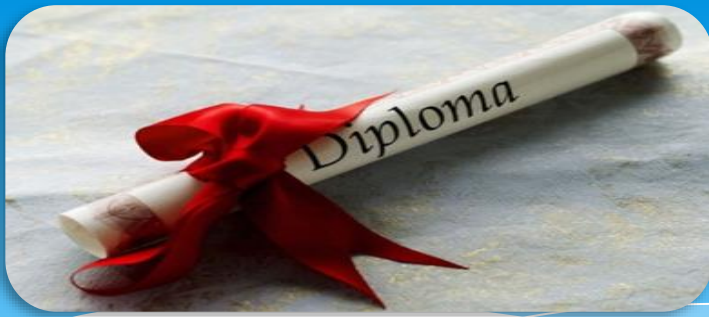
SETTIMANA  
CORTA

## Accoglienza turistica

	2° BIENNIO		5° ANNO
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	4	6	6
Scienze dell'alimentazione	4(1)	2(1)	2
Laboratorio di accoglienza	6	4	4
Tecniche di comunicazione	/	2	2
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

## Servizi di sala e vendita (bar)

	2° BIENNIO		5° ANNO
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e amministrazione	4	5	5
Scienze dell'alimentazione	4(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina	/	2	2
Laboratorio di sala e vendita	6	4	4
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1



# Continuiamo gli studi?

## LAUREA

- Laurea in Alimentazione e nutrizione umana
- Laurea in Scienze gastronomiche
- Scienze del turismo
- Laurea in Beni Culturali e Turismo
- Laurea in Economia e tecnica turistica
- Laurea in Economia e gestione dei servizi turistici
- Laurea in viticoltura ed enologia
- Laurea in turismo management e territorio
- Ecc ...

## Consulenze

- Alberghi
- Ristoranti
- Industrie alimentari
- Industrie di attrezzature
- Food and beverage manager



## E dopo al lavoro !!

- Cucine d'albergo
- Ristoranti
- Trattorie
- Osterie
- Pizzerie
- Pub
- Bistrot
- Bracerie
- Spaghetterie
- Grill-room
- Steak – house
- **GESTORI DI LOCALI**
- Ristorazione d'asporto
- Self-service
- Centri della salute
- Mensa aziendale
- Mensa scolastica
- Mense centri per anziani
- Ristorazione ospedaliera
- Ristorazione militare e carceraria
- **RECEPTIONIST**
- **Hostess/steward**
- Tour operator
- Guide turistiche
- **CATERING** (centri di preparazione pasti)
- **Ristorazione su aerei – navi – treni**
- **BANQUETING** (preparazione banchetti)
- **Gestione di ville per ricevimenti**

# Tecnico economico - Sistemi informativi aziendali

L'articolazione **SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI** potenzia lo studio dell'informatica ed è finalizzata all'acquisizione di competenze riguardanti l'ambito civilistico e fiscale, ma soprattutto l'elaborazione e l'interpretazione dei dati aziendali con opportuni strumenti informatici e software gestionali.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Addetto alla contabilità generale e industriale e al marketing, consulente in aziende del settore informatico, bancario e assicurativo.
- Project Manager, Database Administrator, Web Designer, Web Master e Sviluppatore di App.



Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Francese	3	3	3	/	/
Matematica	4	4	3	3	3
Economia aziendale	2	2	4(1)	7(1)	7(1)
Informatica	2	2	4(2)	5(2)	5(2)
Diritto	2	2	3	3	2
Economia Politica/Sc. delle Finanze	/	/	3	2	3
Scienze della terra - Biologia	2	2	/	/	/
Scienze (Fisica/Chimica)	2	2(1)	/	/	/
Geografia	3	3	/	/	/
Scienze Motorie - sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1

1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
I	II	III	IV	V

4	4	4	4	4
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
3	3	3	/	/
4	4	3	3	3
2	2	4(1)	7(1)	7(1)
2	2	4(2)	5(2)	5(2)
2	2	3	3	2
/	/	3	2	3
2	2	/	/	/
2	2(1)	/	/	/
3	3	/	/	/
2	2	2	2	2
1	1	1	1	1

# Sbocchi lavorativi per il diplomato in Sistemi Informativi Aziendali



- Addetto alla contabilità generale e al marketing
- Consulente in aziende del settore informatico, bancario e assicurativo
- Project manager, database administrator, Web master, App developer.





## **PROTAGONISTI DELL'ECONOMIA GLOBALE**

Indirizzi di studio nel settore economico e professionale :

- Sistemi informativi Aziendali
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## ***I PUNTI DI FORZA di una scuola “a misura di studente”***

- il rapporto con l'alunno e i con suoi genitori
- l'attenzione rivolta al benessere dell'alunno e alla sua crescita complessiva
- la didattica inclusiva, motivante e operativa
- i percorsi di eccellenza:
  - economia civile: le nuove professioni dell' "economia dal volto umano
  - archeoturismo e “Parco degli ipogei” del Comune di Bari: nuovi circuiti turistici attraverso la rivalutazione del patrimonio storico, artistico e archeologico del territorio urbano
- la struttura: l'edificio è circondato da ampi spazi esterni in cui sono situati la necropoli peuceta e il parcheggio; vi sono aule ampie e luminose, tutte cablate e dotate di lavagne interattive, una palestra coperta polifunzionale, 7 laboratori multimediali, 1 linguistico e 1 scientifico, laboratori bar e cucina, uno spazioso auditorium attrezzato per videoconferenze e per attività teatrali e musicali.

## **OFFERTA FORMATIVA**

- Alternanza scuola lavoro
- Progetti PON, Diritti a scuola, Tutto a scuola
- Certificazioni Informatiche e linguistiche con stage all'estero
- Orientamento professionale e universitario
- Educazione alla legalità, alla salute, alla difesa dell'ambiente
- Corsi estivi di recupero e tutoraggio

## **COMUNICAZIONE DIRETTA CON LE FAMIGLIE**

- Registro elettronico per visualizzare voti, assenze, ritardi
- Mail e sito internet dedicato
- SMS in caso di ritardi e assenze

# Certificazioni

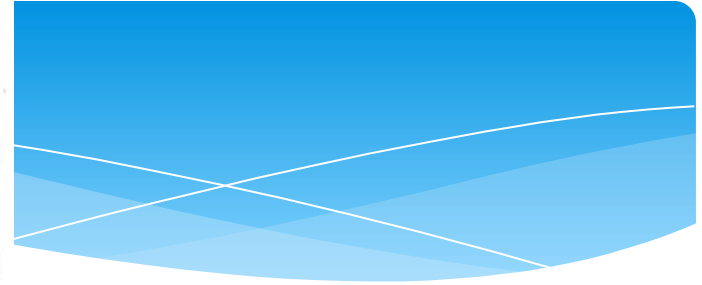


## Preliminary

Preliminary English Test (PET)

## Cambridge English First





**Stampa in 3D**

**registro  
elettronico  
on-line**



Venerdì  
Giovedì  
Mercoledì  
Martedì  
Lunedì



**Diritti a scuola**



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca



REGIONE PUGLIA



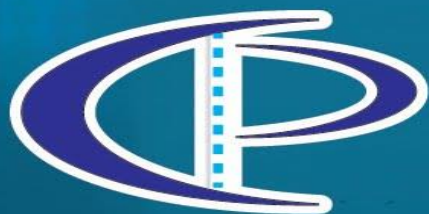
Il futuro alla portata di tutti

Laboratori • Aule  
Sala Ristorante



Istituto Tecnico Economico  
Istituto Professionale  
per enogastronomia e ospitalità alberghiera  
**PIERO CALAMANDREI**

Vicepresidenza  
Palestra  
Auditorium



## **ISTITUTO PIERO CALAMANDREI TECNICO ECONOMICO • PROFESSIONALE Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

*Formazione e Certificazione delle competenze digitali di base ed avanzate:*



Cisco Networking Academy Program  
IT Essentials, IoT e Cybersecurity



Test Center accreditato AICA - ECDL  
livelli Base, Advanced e Specialised

**Autobus SUD EST linea 100 A  
AMTAB 11,11/, 4,6,21  
Stazione ferroviaria FSE**

**Via San Gaspare del Bufalo 1 - Bari  
Tel 080 5035674 - Fax 080 5650437  
[www.disavoiacalamandrei.edu.it](http://www.disavoiacalamandrei.edu.it)  
[bais04900r@istruzione.it](mailto:bais04900r@istruzione.it)**