

Stai visualizzando le scuole di **Ind. Professionale - settore Servizi** in un raggio di **30km** da **LECCE**

Denominazione	Ente	Prov.	Comune	Posizione	 (1)	 (1)
PRESTA COLUMELLA		LECCE	LECCE	1	42.5	63.64
MOCCIA		LECCE	NARDO'	2	30.23	45.56
EGIDIO LANOCE		LECCE	MAGLIE	3	29.57	22.73
ILARIA ALPI (IS COPERTINO)		LECCE	COPERTINO	4	29.33	25
SALVATORE TRINCHESE		LECCE	MARTANO	5	27.77	13.79
FALCONE E BORSELLINO		LECCE	GALATINA	6	26.87	22.73
EGIDIO LANOCE		LECCE	MAGLIE	7	26.31	20.69
LUIGI SCARAMBONE		LECCE	LECCE	8	26.25	28.57
ANTONIETTA DE PACE		LECCE	LECCE	9	20.1	35



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

PRESTA COLUMELLA

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Sede centrale: Prov.le S.PIETRO IN LAMA

TEL.0832359812 - FAX 0832 359642

Succursali: via Vecchia Copertino - Via Nicola Cataldi

www.istitutocolumella.gov.it

leis00100e@istruzione.it



Su EDUSCOPIO siamo il *primo* fra i professionali nel raggio di 30 chilometri da Lecce, per **occupazione** dei diplomati e per **coerenza fra occupazione e titolo di studio**. Siamo anche il *primo Alberghiero del Salento* per **occupazione** e **coerenza con il titolo di studio**.

F. S. ORIENTAMENTO:

Prof.ssa Nicoletta Maria Perrino
cell.3276603357
mail nicolettaperrino@gmail.com
Prof. Salvatore Masiello
cell.3284828980
mail profmasiello@libero.it

I RISULTATI DELL'ISTITUTO

LA SCUOLA CHE TI AVVICINA AL MONDO DEL LAVORO E DELL' UNIVERSITA' MANIFESTAZIONI CONCORSI ALTERNANZA PROGETTI

La Guida del Bongusto della Gazzetta del Mezzogiorno



Suoni Saperi Sapori dal mondo con il Capece di Maglie



Inaugurazione dell' Hortus della Legalità, con il Procuratore della Repubblica Marco Dinapoli



Primo Premio 2017 Sezione Sommelier Concorso internazionale "Bartolomeo Scappi" a Castel San Pietro (BO)



Convegno dei dottori Agronomi e Forestali



Buffet per Accademia di Belle Arti di Lecce



Festa della Polizia al Museo Provinciale



"People in Need: Digital teaching units enforcing European citizenship"



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "PRESTA COLUMELLA" - LECCE
PROGETTI DI RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE LINGUISTICHE
21 studentesse e studenti a Gloucester (UK) per tre settimane



D.D.S.E.F. 19/12/2016 n° 1123 - POR PUGLIA FSE - FSE+ 2014/2020 - AVVISO n° 7/2016

Scuola Cavalleria, con il Rancio del soldato della Grande Guerra



Concorso «Caroli Hotels» Gallipoli (LE)



Il diplomato in Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ha competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'articolazione **ENOGASTRONOMIA** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.



Nell'articolazione **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.



L'opzione **PRODOTTI DOLCIARI** artigianali e industriali afferisce all'articolazione *enogastronomia*. In tale opzione il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno ed ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

**3° ANNO QUALIFICA : ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA**

QUADRO ORARIO DALL'A.S. 2018/19

L'incanto dei vini rosati pugliesi
Miglior sommelier internazionale è allievo della scuola alberghiera di Lecce

PREMIATA LA COMUNITA'

TENUTE CHIAROMONTE PREMIALE DAL GAMBERO

Gioia, il Primitivo

Alcuni i cognomi (secondario) molti di più delle origini di una vitigno famiglia. Soprattutto nel Gargano, dove la produzione di Primitivo di Gioia del Colle (DOP) è stata la prima a essere premiata. Chi ha creato il "Primitivo Chiaromonte" ha creato un nuovo indicatore di qualità, che non è solo un'etichetta, ma un'esperienza di gusto e di stile. La compagnia è nata in un'ottica di sostenibilità. Ma non...

Nell'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere. Particolare attenzione è riservata alle strategie di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale.



BIENNIO (PRIMO E SECONDO ANNO)

AREA COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI		
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento
ASSE DEI LINGUAGGI	462	Italiano, Inglese
ASSE MATEMATICO	264	Matematica
ASSE STORICO SOCIALE	264	Storia, Geografia, Diritto ed Economia
SCIENZE MOTORIE	132	Scienze motorie
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	66	RC o attività alternative
TOTALE AREA GENERALE	1188	
AREA DI INDIRIZZO		
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	924	SCIENZE INTEGRATE, DISCIPLINE DI INDIRIZZO, LABORATORI PROFESSIONALI (ITP) (*)
Di cui in presenza	396	
Totale area di indirizzo	924	
TOTALE BIENNIO	2112	
PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	264	

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Discipline di riferimento	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei Linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese	198	198	198
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	RC o attività alternative	33	33	33
	Totale area generale	462	462	462
AREA DI INDIRIZZO				
ASSI CULTURALI	AREE DISCIPLINARI DI RIFERIMENTO	3 anno	4 anno	5 anno
ASSE DEI LINGUAGGI	Seconda lingua straniera	99	99	99
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Area scientifico/professionale (Scienza degli Alimenti, Arte e territorio, Tecniche di comunicazione,)* (Diritto e tecniche amministrative, Laboratori di settore)	495	495	495
Totale area di indirizzo		594	594	594
Di cui in presenza				132

(*) alle attività di laboratorio possono essere dedicate massimo 6 ore settimanali.

* Discipline alternative sulla base dei differenti profili in uscita a seguito delle specifiche caratterizzazioni formulate dalla scuola.