

CURRICULUM

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE IPSSAR PETRONIO POZZUOLI

Indirizzo

Via Matilde Serao, 13 - 80078 - Pozzuoli - Napoli -

Contatti

Tel. 081. 5242873 Fax 081. 5241431

@-mail: narh06000x@istruzione.it

web site : www.ipsarpetronio.it

Dirigente Scolastico

Prof. Luigi Arionte

Sede

L'Istituto ha sede a Pozzuoli, loc. Monterusciello, in via M. Serao 73, raggiungibile con la ferrovia Circumflegrea, i pullman dell'azienda trasporti del comune di Pozzuoli e la C.T.P. La tangenziale per Napoli é raggiungibile dall'uscita di Monterusciello.

La sede scolastica occupa una superficie coperta di circa 3500 mq, uno spazio esterno adibito a parcheggio, a giardino e parte per l'attività sportiva scoperta.

Lo sviluppo verticale è di 3 piani più un piano, che per effetto di livelli diversi, risulta seminterrato per una parte.

Gli uffici (presidenza, segreteria didattica ed amministrativa), biblioteca, sono dislocati al primo piano. Vicepresidenza e sala docenti sono al piano terra. Complessivamente sono attivi 16 laboratori e 36 aule.

E' presente una palestra coperta con campo di basket regolamentare , spogliatoi e gradinate Tra i vari laboratori sono presenti

Aula di Informatica con 17 Pc;

Laboratorio di simulazione aziendale

due laboratori Esercitazioni sala Bar

Quattro laboratori di Cucina Professionale e Didattica

Sala ristorante

CIC — Centro Informazioni e Consulenza

Biblioteca

Sala Congressi con traduzione simultanea e sistema di proiezione

Laboratorio di front e back office

Laboratorio di scienza degli alimenti

Laboratorio Linguistico.

Tutta la scuola è cablata e coperta da rete wireless che consente la connessione libera all'interno dell'Istituto.

L'istituto si trova al centro di un territorio che, dopo la crisi degli insediamenti produttivi, che ha coinvolto non solo Pozzuoli, ma tutta l'area occidentale di Napoli, sta riscoprendo la sua vocazione turistica e sta riconvertendo la sua economia nella direzione della valorizzazione del territorio e della sua ricettività.



Finalità Istituzionali

La prerogativa dell'Istituto è di formare le figure professionali del settore turistico-alberghiero, (ricevimento, sala, bar, cucina) altamente qualificate, in grado di soddisfare richieste lavorative tanto a livello locale che internazionale, tenendo conto delle indicazioni che vengono dal MIUR e delle esigenze espresse dagli operatori locali e di settore.

Le linee guida fondamentali sono:

sviluppo di una professionalità in sintonia con il mondo del lavoro.

- _ riconoscimento alla scuola di un ruolo formativo,
- _ sviluppo di conoscenze, competenze e abilità volte a far elaborare da parte di ogni studente una via personale alla formazione ed al lavoro
- _ promozione del successo formativo, tramite attività di orientamento e di riorientamento;
- _ attuazione di una didattica improntata a una conoscenza qualitativa più che quantitativa;

La formazione professionale si attua attraverso un percorso scolastico quinquennale per la formazione di **Tecnici dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** con 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.

Il **diploma quinquennale**, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

L'indirizzo presenta le articolazioni di

- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica**

nelle quali il profilo unico viene orientato e declinato.

Nell'articolazione dell'**enogastronomia**, la formazione professionale dell'Istituto conduce l'allievo ad essere in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione dei **servizi di sala e vendita**, la formazione professionale dell'Istituto conduce l'allievo a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione dell'**accoglienza turistica**, la formazione professionale dell'Istituto conduce l'allievo a saper gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

La **qualifica triennale**, viene rilasciata in surrogata nell'ambito dei soli percorsi determinati dall'Ente Regione e secondo le modalità di

coinvolgimento dell'I.P.S.S.A.R. dallo stesso Ente definite, assolve l'obbligo formativo, è valida a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché la prosecuzione degli studi nelle classi successive alla terza.

Sono rilasciate dalla nostra scuola sono le seguenti qualifiche:

operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina
operatore dei servizi di ristorazione - settore sala bar
operatore dei servizi di ricevimento.

Tutta la formazione è congiunta all'acquisizione di competenze linguistiche in varie lingue straniere (inglese, francese e tedesco) e competenze informatiche.

Con la scuola collaborano esperti del mondo della ristorazione e del turismo altamente qualificati, oltre ad esperti di altre discipline e della formazione più in generale.

I docenti tecnico pratici conoscono profondamente i problemi legati alla ristorazione e al settore turistico, perché provengono da esperienze lavorative sia in Italia che all'estero.

Le finalità proprie di crescita degli alunni, culturale, umana, civile, e professionale sono indicate nel P O F (Piano Offerta Formativa)

Ulteriori attività formative completano il curriculum dell'alunno; sul piano professionale (gare, manifestazioni, e stage) sul piano personale, attività integrative che concorrono alla acquisizione di crediti scolastici (laboratori: teatrale, sportivo, informatico e giornalistico). All'interno dell'Istituto è funzionante un (CIC), Centro Informazione e Consulenza, aperto a tutti gli alunni, che cura accoglienza e orientamento ed educazione alla salute.

E' garantita, attraverso opportuni momenti di raccordo, la partecipazione dei genitori degli alunni alla vita scolastica, nonché la collaborazione operativa di Associazioni professionali ed Enti di diritto pubblico quali Regione, Provincia, Comune, A.S.P.H.I. e Università.

La mission dell'Istituto

Promuovere lo sviluppo dell'identità competente e dell'autostima del singolo alunno

Far emergere dall'attività disciplinare i valori formativi che contribuiscono alla maturazione dell'alunno

Favorire gli scambi, il confronto culturale e didattico, gemellaggi o partnership con scuole di altri Paesi europei ed extraeuropei e viaggi di istruzione e di studio all'estero;

Formare dei professionisti competenti in grado di confrontarsi con le sfide del mondo del lavoro a livello locale, nazionale ed europeo

Sviluppare una coscienza partecipativa che tenda a promuovere il protagonismo dei giovani nello sviluppo dei valori umani, naturali e sociali, eviti e prevenga le forme di devianza e di malessere;

Incoraggiare l'attività sportiva degli alunni nelle sue varie manifestazioni;

Mettere in grado di definire nella scuola il proprio progetto di studio e lavoro attraverso un'efficace attività di orientamento che segua l'alunno in tutte le scelte importanti negli anni di permanenza a scuola.

Improntare i rapporti tra docenti e discenti, come pure tra tutte le altre componenti della Comunità Scolastica, al colloquio e alla collaborazione in un piano di pari dignità e rispetto.

Fornire gli strumenti di base per la partecipazione alla vita sociale, professionale e relazionale. Non ultimi gli strumenti tecnologici per la piena partecipazione all'evoluzione della realtà economica e sociale

Storia

L'IPSAR Petronio è pienamente funzionale alle nuove esigenze del territorio in cui è ubicato e riesce a rispondere ai nuovi bisogni di formazione e professionalizzazione nel settore turistico - alberghiero e nel settore della ristorazione.

L'edificio che ospita l'IPSAR è di recente costruzione, così come tutto il quartiere di Monteruscello, nato a seguito degli eventi bradisismici degli anni 1983-84, che portarono al trasferimento forzato della popolazione puteolana residente nel centro storico.

L'istituto era già presente sul territorio di Monteruscello fin dal 1986 come sede coordinata dell'IPSAR di Napoli.

Nel settembre 1991, per l'aumento del numero di iscritti, la scuola si trasferì nel nuovo edificio e dal 1992-93 ottenne l'autonomia.

Dal 1994 al 2009 il Dirigente Scolastico dell'IPSAR Petronio è stato prof. Giovanni Ferrara seguito dopo un breve intervallo dall'attuale dirigente Prof. Luigi Arionte .

L'Istituto è costantemente cresciuto sia sul piano logistico , delle attrezzature e del personale in termini sia numerici che quantitativi. La sede originaria è stata ampliata , completata con una palestra ed un'ala dedicata alla sala ristorante ed ai magazzini. Sono state completate grazie ai fondi europei tutti i laboratori che oggi sono quanto di meglio è possibile per un Istituto Professionale di Stato consentendo agli allievi di poter acquisire competenze adeguate al mercato del lavoro.

Attualmente , dopo ultimi lavori di adeguamento è uno degli Istituti pienamente a norma sia sul piano statico che della sicurezza.

La storia del nostro Istituto conferma la validità e il successo di un'istruzione professionale che soddisfa tanto la domanda di formazione, quanto le richieste di un mercato del lavoro particolarmente dinamico.

Cultura e professionalità, unite a curiosità, creatività e intraprendenza, attenzione alla salute e all'ambiente, rispetto delle diversità, sono il bagaglio che forniamo agli allievi per l'inserimento, a pieno titolo e con successo, nel campo professionale e nella società civile.

A giovani così formati, il mondo turistico-alberghiero offre sicure e interessanti prospettive di carriera. Chef, maître, room division o food & beverage manager, direttore di hotel sono alcuni esempi di traguardi professionali tradizionalmente intesi. Varie altre sono le opportunità che rendono ancor più interessante il nostro percorso formativo: esperto in catering, banqueting, ristorazione moderna, organizzatore congressuali sono alcuni esempi di specializzazioni possibili.

La professionalità acquisita può essere inoltre per lo studente una carta vincente nella prospettiva della autonomia imprenditoriale, come conferma la testimonianza di molti ex-allievi ora giovani imprenditori.

Le attività integrative del curriculum di studio

Attività di orientamento

L'attività di orientamento, finalizzata a garantire scelte consapevoli per acquisire un elevato grado di professionalità, è predisposta sui quattro livelli diversi del percorso scolastico:

orientamento degli alunni frequentanti l'ultimo anno della scuola media, organizzando incontri scuola famiglia, visite e stages presso il nostro istituto e rapporti di continuità con le scuole di provenienza;

orientamento degli alunni frequentanti il secondo anno del nostro istituto, per avviarli ad una scelta mirata dell'indirizzo di qualifica, mediante l'analisi delle attitudini e delle potenzialità individuali;

orientamento degli alunni frequentanti il quarto ed il quinto anno nella scelta della prosecuzione degli studi o dell'inserimento nel mondo del lavoro;

ri-orientamento verso percorsi formativi diversi da quelli scelti, agevolando il passaggio tra indirizzi di scuola secondaria superiore attraverso specifiche attività didattiche o percorsi di formazione integrata, secondo preventivi accordi con i Centri di Formazione Professionale ed i Centri Territoriali.

Rapporti Scuola – Famiglia

Al fine di favorire un maggiore coinvolgimento dei genitori nel processo formativo ed educativo dei propri figli, sono previsti dei particolari momenti di incontro con i docenti, che si realizzano attraverso:

partecipazione ai Consigli di classe della rappresentanza dei genitori,

periodici incontri Scuola-Famiglia,

comunicazioni scritte o telefoniche da parte del coordinatore di classe in caso di particolari esigenze,

incontro con i docenti durante le ore di ricevimento e/o su

appuntamento,

comunicazione scritta delle materie risultate insufficienti nello scrutinio finale, da parte del coordinatore.

Crediti scolastici e formativi

Elementi di valutazione che costituiscono crediti, ai sensi dell'art. 11 del Regolamento sul Nuovo esame di Stato, sono quelli derivanti dalle esperienze scolastiche dello studente (crediti scolastici) e quelli derivanti da eventuali esperienze formative che l'alunno ha compiuto al di fuori dell'attività scolastica, maturate nell'ultimo triennio, che siano coerenti con le finalità educative del corso di studi e siano debitamente documentate (crediti formativi).

Corsi per la Certificazione Europea della lingua Inglese

Corsi per la Certificazione Europea della conoscenza del computer

Questo Istituto è stato finanziato per l'organizzazione di un Progetto Europei finalizzati alla Formazione ai nuovi linguaggi (multimedialità, informatica, telematica) per gli alunni delle scuole secondarie superiori. I progetti sono finalizzati all'acquisizione della patente europea del computer ECDL attraverso l'organizzazione del corso in contenuti adeguati al sostegno degli esami

Progetto Biblioteca

La biblioteca dell'Istituto, aperta all'utenza di alunni, docenti e non docenti, è tuttora in corso di riordino e di catalogazione informatizzata. Tale progetto nell'ambito dell'Istituto aveva e mantiene l'obiettivo di facilitare la ricerca e il reperimento dei materiali desiderati, e snellire la ricognizione e la restituzione degli stessi.

Indispensabile miniera culturale, e - in questo ambito - al servizio della didattica, la Biblioteca offre la possibilità di reperire materiali specifici anche rispetto alle discipline professionali dell'Istituto.

Attività sportiva

Il progetto, riferito all'intera popolazione scolastica dell'Istituto, nasce con l'intenzione di promuovere la pratica sportiva verso tutti gli studenti in particolare di coloro che non usufruiscono di altre opportunità. A tal fine, una grossa fetta del monte ore disponibile sarà utilizzato per le attività di Istituto con organizzazione di tornei di interclasse.

Integrazione degli alunni diversamente abili

Progettualità e direzionalità dell'azione educativa e didattica: i consigli di classe individuano il progetto di inserimento a partire dalla situazione di partenza e dalle potenzialità presunte dell'alunno definendo un'ipotesi di percorso scolastico e professionale sulla base del quale coordinare l'attività didattica (credito professionale scolastico o regionale, credito scolastico nel quinto anno, esame di stato).

Creazione di percorsi formazione personalizzanti tesi alla piena integrazione scolastica ed alla creazione di competenze spendibili sul mercato del lavoro anche attraverso attività di stage.

Progetti ed attività specifiche negli anni precedenti

2009 Attività progetto Aree a rischio art 9 CCNL per conto Ministero Pubblica Istruzione sul recupero dei giovani sociosvantaggiati

1999/2000 Progetto Copernico relativo alla sperimentazione dell'autonomia didattica organizzato dal Ministero della Pubblica Istruzione in collaborazione col CEDE e la fondazione IDIS

Progetto Nazionale LABORATORIO INNOVAZIONE del Ministero della Pubblica Istruzione per la sperimentazione del nuovo obbligo scolastico 1998/1999 SPERIMENTAZIONE DELL'AUTONOMIA DIDATTICA

1998/2003 Progetto CIGNO, progetto cofinanziato dalla Comunità Economica Europea e da Ministero della Pubblica Istruzione per la produzione di un pacchetto multimediale per l'inserimento degli alunni handicappati nel mondo del lavoro. Il

progetto ha previsto la produzione di un CD ROM, materiale video e cartaceo e la diffusione del materiale a docenti delle Scuole Professionali

2001 Corso postdiploma sottoprogramma 5 (Ministero della Pubblica Istruzione e Comunità Europea) nel settore della formazione alla direzione d'albergo

2002 Corso per l'obbligo formativo organizzato dall'Ipsar Petronio con fondi della Regione Campania per complessive 600 + 900 ore relativo alla creazione della figura professionale di "addetto alle tecnologie multimediali per il turismo".

Sperimentazione moduli di professionalizzazione classi Terze con integrazione delle tecnologie della informazione e Comunicazione –

Area di progetto classi Prime e seconde – progetto di integrazione trasversale delle competenze tecnologiche – docenti coinvolti : tutte le discipline

Scuole Aperte - Regione Campania anni 2008/2009/2010

Interventi per la prevenzione ed il recupero della dispersione scolastica degli alunni della scuola secondaria superiore e per il rientro dei drop out.

Progetti attivato con finanziamento del Fondo Sociale Europeo contro l'abbandono e la dispersione scolastica: formazione dei docenti e la sperimentazione di metodologie nuove a supporto del recupero degli allievi in difficoltà.

Obbligo formativo contro la dispersione scolastica

Attività di recupero e supporto psicologico degli allievi in difficoltà nell'ambito delle attività del centro di informazione e consulenza (CIC)

L'istituto partecipa in rete al programma di Orientamento "Socrates" con l'università Partenope di Napoli rivolto a tutti gli studenti e legato all'orientamento lavorativo ed universitario: Il progetto prevede attività di stage e visite in azienda

Accoglienza e accompagnamento professionale di un gruppo di studenti e docenti del Southern Maine Community College (Culinary Arts Course) – Maine- U.S.A.

Certificazione livello B1 rilasciate dal British Institute

Informatica di base per docenti con moduli di lingua inglese

Formazione IQ Center Microsoft creazione e organizzazione del centro Microsoft per la per la certificazione e la formazione in sede degli alunni e docenti

Organizzazione e Gestione delle attività di formazione rivolte ai docenti Piano nazionale di formazione degli insegnanti sulle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (FOR TIC)

PASS - "Addetto Pasticciere" percorso promosso dalla Regione Campania per contrastare la dispersione scolastica calato nella realtà dell. IMP di Nisida con giovani fortemente disagiati che vivono l'esclusione.

Progetto Diana - in collaborazione con Centro Nazionale Tumori di Milano e Policlinico di Napoli sull'alimentazione e la prevenzione dei tumori al seno

PIANI INTEGRATI DI ISTITUTO PON FONDO SOCIALE EUROPEO

Tali azioni hanno l'obiettivo di:

- Consolidare le competenze linguistiche in lingua madre ed L2 , digitali e professionali degli studenti attraverso specifici percorsi di laboratorio di informatica, inglese , scrittura autobiografica , lettura e avvicinamento al mondo del lavoro attraverso stage professionali.
 - Rafforzare le diverse forme di scrittura e la capacità di lettura espressiva; sviluppare la pratica della scrittura autonoma e creativa come parte del proprio bagaglio culturale ed esistenziale.
 - Migliorare le competenze in lingua inglese grazie al supporto di insegnanti madrelingua.
 - Ampliare le competenze tecnologiche attraverso specifici percorsi di informatica.
- Avvicinare al mondo del lavoro con stage professionali in strutture produttive

Progetti ed attività nell'anno scolastico in corso

PASS - "Addetto Pasticciere" percorso promosso dalla Regione Campania per contrastare la dispersione scolastica calato nella realtà dell. IMP di Nisida con giovani fortemente disagiati che vivono l'esclusione.

Manifestazione sui 150 anni dell'Unità d'Italia - Villa Pignatelli - organizzazione e gestione del buffet

Inaugurazione anno scolastico Palazzo Reale per conto CSA Napoli - organizzazione e gestione del buffet

Unione Industriali 2 Studiare l'impresa , L'impresa di Studiare 2 progetto Biennale di orientamento al lavoro promosso da Unione Industriali di Napoli, Mattino , USR Napoli sulla cultura dell'impresa, l'internazionalizzazione ed il mercato del Lavoro.

Segnali 2 - attività di prevenzione delle tossicodipendenze finanziata dalla regione Campani in collaborazione con ASL Na 2 al fine di diffondere buone prassi di contrasto alla abuso di sostanze stupefacenti ed alcol nell'età giovanile

Scuola Pilota rete Europea Scambi culturali " Insieme Gemeinsam in die Zukunft" con Istituti scolastici austriaci : HS\Rs Lassnitzhohe\Stiria - HS\Hpftgarten\Tirolo - HLW Deutschlandsberg - BHAK Graz Monsbergergasse - Borg - Birk Feld - Polgarymnasim Wien -

Principali collaborazioni

Regione Campania
Provincia di Napoli
Ansas

Consorzio Nazionale Formare
Confindustria
Associazione Cuochi
Associazione Sommelier
AMIRA
Comuni di Pozzuoli, Quarto, Bacoli
Asl Napoli 2
Università Partenope
Università Suor Orsola Benincasa
Accademia Aeronautica Pozzuoli