



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

# Ippolito Cavalcanti

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

**Sede** Succursale  
Via Taverna del Ferro Via Giovenale  
San Giovanni (NA) Napoli  
081 5592588  
narh01000v@istruzione.it

## UNA SCELTA VINCENTE PER IL TUO FUTURO

**Diploma in**  
- ENOGASTRONOMIA  
- SALA/BAR e VENDITA  
- ACCOGLIENZA TURISTICA  
- GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE

**Percorso regionale IEFP per la**  
- QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

**OPEN DAY**

**2022** 17/11 Gio 15:30/19:30  
15/12 Gio 15:30/18:30

**2023** 14/01 Sab 15:30/19:30  
17/01 Mar 12:00/16:00

Il nostro istituto offre un percorso di studi di 5 anni con la finalità di formare allievi con un'ideale preparazione culturale e con efficaci 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.

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

primo biennio

1° anno

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

2° anno

italiano<sup>(1-5)</sup> | inglese<sup>(1-5)</sup> | francese o spagnolo<sup>(1-5)</sup> | matematica | diritto e economia | geografia  
storia | scienze alimenti<sup>(3)</sup> | biologia<sup>(3)</sup> | chimica<sup>(3)</sup> | 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>1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. chimica
- <sup>(4)</sup>4 ore/sett. con la suddivisione in squadre
- <sup>(5)</sup>1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. sala e vendita

Percorso  
**Accoglienza Turistica**

Percorso  
**Sala/Bar e Vendita**

Percorso  
**Enogastronomia**

secondo biennio

3° anno

italiano | matematica | storia | inglese | francese o spagnolo | diritto e tecniche amministrative  
scienze e cultura dell'alimentazione | storia dell'arte | 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 \*  
storia dell'arte \*

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 \*  
storia dell'arte \*

lab. di servizi di accoglienza  
strutture ricettive

laboratorio di sala/bar

laboratorio di cucina

\* materia di studio per l'articolazione Accoglienza Turistica

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.



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

# Ippolito Cavalcanti

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

**Sede Succursale**  
Via Taverna del Ferro Via Giovenale  
San Giovanni (NA) Napoli  
081 5592588  
narh01000v@istruzione.it

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

**Profilo 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 figura professionale consente di operare nel campo: della manutenzione e gestione di sorgenti, pozzi e corsi d'acqua; della manutenzione e gestione delle reti idriche e fognarie; del trattamento e smaltimento dei rifiuti e dei reflui civili e industriali; della bonifica e risanamento dei siti degradati o contaminati; della difesa del territorio da fenomeni erosivi e rischio idrogeologico.

Il nuovo indirizzo professionale, inoltre, consente di accedere a tutte le facoltà universitarie.

Asse culturali	Discipline	anno	I	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>

Discipline	III	VI	V
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
IRC o Attività alternative	1	1	1
Tecnologie delle risorse idriche e geologiche	4	4	4
Chimica applicata alla gest. delle risorse idriche e risanamento ambientale	5	5	5
Microbiologia applic. alla gest. e risanamento ambientale	3	3	3
Tecniche di gestione e controllo delle reti ed impianti civili e ind.li	6	6	6
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

891 ore di compresenza con insegnante tecnico pratico nel triennio

### CORSO SERALE DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO IN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline	Enogastr.			Sala e Vendita			Acc. Turist.		
	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Italiano	3	3	4	3	3	4	3	3	4
Storia	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Sc. e cult. aliment.	4	4	4	4	4	4	2	2	2
Lab. Enog.: cucina	9*	7*	4			2			
Lab. Enog.: sala e vendita	2	2		9*	7*	4			
Sec. lingua straniera	3	3	3	3	3	3	3	3	3
DTA	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Lab. Accoglienza							7	5	4
Tec. Comunicazione							2	2	
Storia dell'arte							2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* 2 ore di compresenza con alimentazione

## OPEN DAY

17/11/22 **Giovedì** 15:30/19:30  
15/12/22 **Giovedì** 15:30/18:30  
14/01/23 **Sabato** 15:30/19:30  
17/01/23 **Martedì** 12:00/16:00

**UNA SCELTA  
VINCENTE PER  
IL TUO FUTURO**