



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

primo biennio

1° anno

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

2° anno

italiano⁽¹⁻⁵⁾ | inglese⁽¹⁻⁵⁾ | francese o spagnolo⁽¹⁻⁵⁾ | matematica | diritto e economia | geografia
storia | scienze alimenti⁽³⁾ | biologia⁽³⁾ | chimica⁽³⁾ | scienze motorie e sportive | IRC | TIC
lab. accoglienza turistica | laboratorio sala e vendita⁽⁴⁾ | laboratorio enogastronomia⁽⁴⁾

personalizzazione degli apprendimenti

- ⁽¹⁾1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. enogastronomia
- ⁽²⁾1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. di Informatica
- ⁽³⁾1 ora/sett. di compresenza con il docente tecnico pratico di lab. chimica
- ⁽⁴⁾4 ore/sett. con la suddivisione in squadre
- ⁽⁵⁾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 Cavalcantiistituto professionale per i servizi
dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghieraSede 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)*	
	Totale		32	32

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
Totale	32	32	32

*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
Totale	32	32	32	32	32	32	32	32	32

* 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**