

Offerta formativa

Le nostre attività curricolari sono affiancate da un ampio ventaglio di occasioni formative volte a educare i nostri studenti a diventare cittadini esemplari del domani e a sviluppare competenze professionali che consentano loro un efficace inserimento nel mondo del lavoro. I numerosi progetti a finanziamento europeo (PON) e le molteplici iniziative previste dal Piano dell'Offerta Formativa sono finalizzati a potenziare le competenze culturali e professionali degli studenti.

IL NOSTRO BAR

Esercitazioni presso il bar interno alla scuola



RISTORANTE DIDATTICO

Esercitazioni presso la sala ristorante interna alla scuola

CORSO SULL'IGIENE E SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Attestato alimentaristi (HACCP)

CORSI DI LINGUE

Certificazioni in lingua inglese "TRINITY" "CAMBRIDGE" e in lingua francese "DELF"

CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DELLA PATENTE EUROPEA

ECDL

PCTO

Esperienza di stage presso strutture alberghiere/ristorative ed agenzie di viaggio in ambito nazionale e internazionale



CORSI PROFESSIONALI

Decorazioni e tecniche innovative di cottura e intaglio

DIDATTICA PERSONALIZZATA

Metodologie inclusive e laboratoriali applicate al contesto classe

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE CORSI SERALI SEDE DI PATERNO'

Plessi dell'Istituto

NICOLOSI

Via F.Ili Gemmellaro
Centralino Tel.095/6136609

PEDARA

Corso Ara di Giove

TRECASTAGNI

Corso Sicilia (Albergo Didattico)

SANTA MARIA DI LICODIA

Via Dei Mirti/Impastato
Tel. 095/6136631
Via Regina Margherita
Via Mafalda (Polo laboratoriale)

PATERNO'

Via Virgilio Tel. 095/441752

Uffici di segreteria

RICEVIMENTO GENITORI

Lunedì e giovedì dalle 8.30 alle 10.30
Martedì (solo su appuntamento) dalle 15.00 alle 16.00

RICEVIMENTO TELEFONICO

(Tutti i giorni per gli Istituti Scolastici e altre pubbliche amministrazioni)

Martedì e giovedì dalle 8.30 alle 10.30

Mail: ctrh5000n@istruzione.it

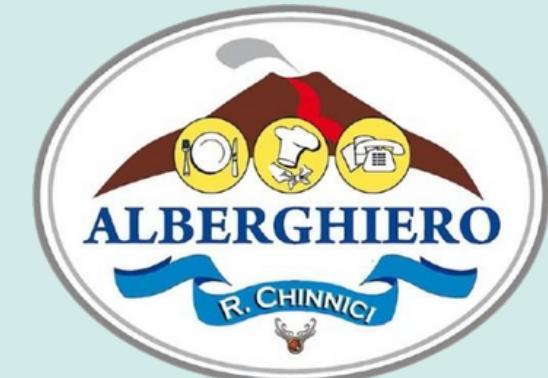
Pec: ctrh05000n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico: ctrh05000n

WWW.IPSSATCHINNICINICOLOSI.EDU.IT



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
TURISTICI
“ROCCO CHINNICI”



Tra i banchi della nostra scuola,
scrivi il tuo futuro!
SCANSIONA QUI E CONOSCICI MEGLIO!



Iscriversi e scegliere consapevolmente!



L'Istituto professionale Statale per i Servizi Alberghieri e Turistici "Rocco Chinnici" fornisce agli studenti una **valida e solida formazione e specifiche competenze professionali** nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Quali profili professionali offriamo?



Il corso di studi si articola in:

- un primo Biennio Enogastronomia e ospitalità alberghiera comune a tutti gli studenti
- un triennio mirato al conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale in uno dei seguenti percorsi

ENOGRANOMIA
SERVIZI DI SALA-BAR E VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA
ARTE BIANCA-PASTICCERIA

...Al fine di formare i professionisti del domani!



... E nello specifico ENOGRANOMIA



Profilo in uscita in termini di competenze

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Conoscere la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (sistema HACCP).
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.



SERVIZI DI SALA-BAR E VENDITA

Profilo in uscita in termini di competenze

- Gestire tutte le fasi del rapporto con il cliente in ambito professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del Made in Italy.



...Ed Ancora



ACCOGLIENZA TURISTICA

Profilo in uscita in termini di competenze

- Realizzare brochure, itinerari e pacchetti di offerta turistica integrati con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.
- Applicare le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management.
- Rapportarsi con le altre aree aziendali.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Profilo in uscita in termini di competenze

- Produrre, trasformare e valorizzare i prodotti dolcari e da forno, combinando tecniche tradizionali e innovative per creare una vasta gamma di prodotti.
- Gestire degli impianti di produzione, controllare la qualità e valorizzare le tradizioni locali e internazionali
- Comprendere le nuove tendenze del mercato.

