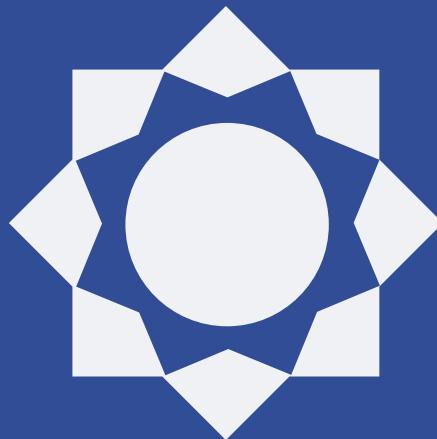


ISTITUTO COMPRENSIVO DI SAPONARA-SAPONARA

Prot. 0013565 del 14/12/2020

04 (Entrata)

# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE ANTONELLO



Dirigente Scolastico  
Laura Tringali

L'Istituto Antonello è un istituto di istruzione superiore con unica sede in Messina, Viale Giostra 2 comprendente:

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO**

**ISTITUTO TECNICO GRAFICA E COMUNICAZIONE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA corso serale**

Il nostro Istituto offre percorsi in linea con le richieste del mondo del lavoro, con gli obiettivi di sviluppo Turistico della Regione Sicilia e con le necessità del territorio. I nostri allievi diplomati possono:

**intraprendere percorsi di studio universitario presso qualsiasi facoltà**  
**isciversi a master e percorsi post-diploma**  
**accedere al mondo del lavoro**

## profilo in uscita

Il diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici, nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale e dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale del territorio. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione che al miglioramento, organizzativo e tecnologico, dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

## sbocchi professionali

Il diplomato in Turismo può partecipare a concorsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore turistico, proseguire con un master o corso post-diploma, continuare con gli studi universitari. Inoltre, può prestare collaborazione sia nelle imprese turistiche, per occuparsi dei servizi/prodotti turistici e degli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali, sia negli enti pubblici e privati per iniziative turistiche.

Può, altresì, inserirsi nel mondo del lavoro come:

- direttore o receptionist in alberghi, campeggi, villaggi turistici;
- promotore o programmatore turistico in agenzie di viaggi e turismo;
- impiegato in compagnie aeree, porti, aeroporti, consolati;
- Esercente di strutture ricettive
- Tecnico delle attività ricettive e professioni assimilate

- Operatore in strutture ricettive (front office e back office)
- Assistente di volo, viaggio e crociera
- Assistente congressuale e fieristico
- Accompagnatore turistico
- Addetto all'informazione e all'assistenza dei clienti
- Tecnico dell'organizzazione di fiere, esposizioni ed eventi culturali, convegni e ricevimenti
- Animatore turistico e professioni assimilate
- Agente di viaggio
- Guida ed accompagnatore naturalistico e sportivo
- Addetto/a allo studio, all'organizzazione e produzione di package tours
- Addetto/a pratiche di imbarco portuale e aeroportuale
- Addetto all'amministrazione di piccole/medie imprese che operano in mercati nazionali ed internazionali

# TECNICO PER IL TURISMO



Insegnamenti	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3	3	3
Lingua Spagnola			3	3	3
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Geografia	3	3			
Geografia Turistica			2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Economia Aziendale	2	2			
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Attività alternativa	1	1	1	1	1

## profilo in uscita

Il diplomato in Grafica e Comunicazione ha competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso delle tecnologie per produrla; interviene nei processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa e i servizi ad esso collegati, curando la progettazione e la pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti. Inoltre, è in grado di integrare conoscenze di informatica di base, di strumenti hardware e software grafici e multimediali, di sistemi di comunicazione in rete, di sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa 2d E 3D; di progettare, realizzare e pubblicare contenuti per il web.

## sbocchi professionali

Il diplomato in Grafica e Comunicazione può partecipare a concorsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore informatico e di comunicazione grafica e multimediale, proseguire con un master o corso post-diploma, continuare con gli studi universitari. Inoltre, può prestare collaborazione nelle aziende specializzate nella realizzazione e gestione di sistemi software di comunicazione in rete, nella produzione fotografica e audiovisiva, nella programmazione ed esecuzione delle operazioni di pre-stampa e post-stampa.

Può, altresì, inserirsi nel mondo del lavoro come:

- grafico e pubblicitario in aziende ed enti;
- grafico di redazione;
- disegnatore industriale;
- copywriter;
- art director in agenzie di comunicazione;
- fotografo;



# TECNICO GRAFICA E COMUNICAZIONE



Insegnamenti	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicata		3			
Complementi di matematica			1	1	
Teoria della comunicazione			2	3	
Progettazione Multimediale			4	3	4
Tecnologie dei processi di produzione			4	4	3
Organizzazione e gestione dei processi produttivi					4
Laboratori tecnici			6	6	6

**profilo in uscita**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**sbocchi professionali**

Il diplomato può partecipare a concorsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore alberghiero e della ristorazione, proseguire con un master o corso post-diploma, continuare con gli studi universitari presso qualsiasi facoltà. Corsi di laurea suggeriti come particolarmente idonei sono quelli relativi a Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Economia del Turismo, Turismo per i Beni Culturali. Nel contempo, già con il solo diploma, gli si apre un ampio ventaglio di possibili sbocchi professionali, tra cui:

- Imprese alberghiere
- Imprese turistiche
- Enti pubblici (mense ospedaliere, scolastiche, carcerarie e militari ...)
- Enti privati (mense aziendali, ristorazione su mezzi di trasporti ...)

**opzioni**

Dopo il primo biennio si potrà scegliere fra quattro opzioni:

- Enogastronomia
- Arte bianca e pasticceria
- Sala bar e vendita
- Accoglienza turistica





## enogastronomia biennio

1° biennio

AREA GENERALE

	I	II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Geografia generale ed economica	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1

AREA DI INDIRIZZO

Francese/Spagnolo	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	0	3
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastr. - cucina*	2	3
Laboratorio di servizi enogastr. - Bar-sala e vendita*	3	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	2	2

Dopo il primo biennio si potrà scegliere fra tre articolazioni:

Codici Ateco

56 - Attività dei servizi di ristorazione

56.1 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)

10.85 - Produzione di pasti e piatti preparati

In tale articolazione, il diplomato è 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.



## enogastronomia triennio

### AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

### AREA DI INDIRIZZO

	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina*	7	6	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar-Sala e vendita*		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5

**arte bianca e pasticceria**

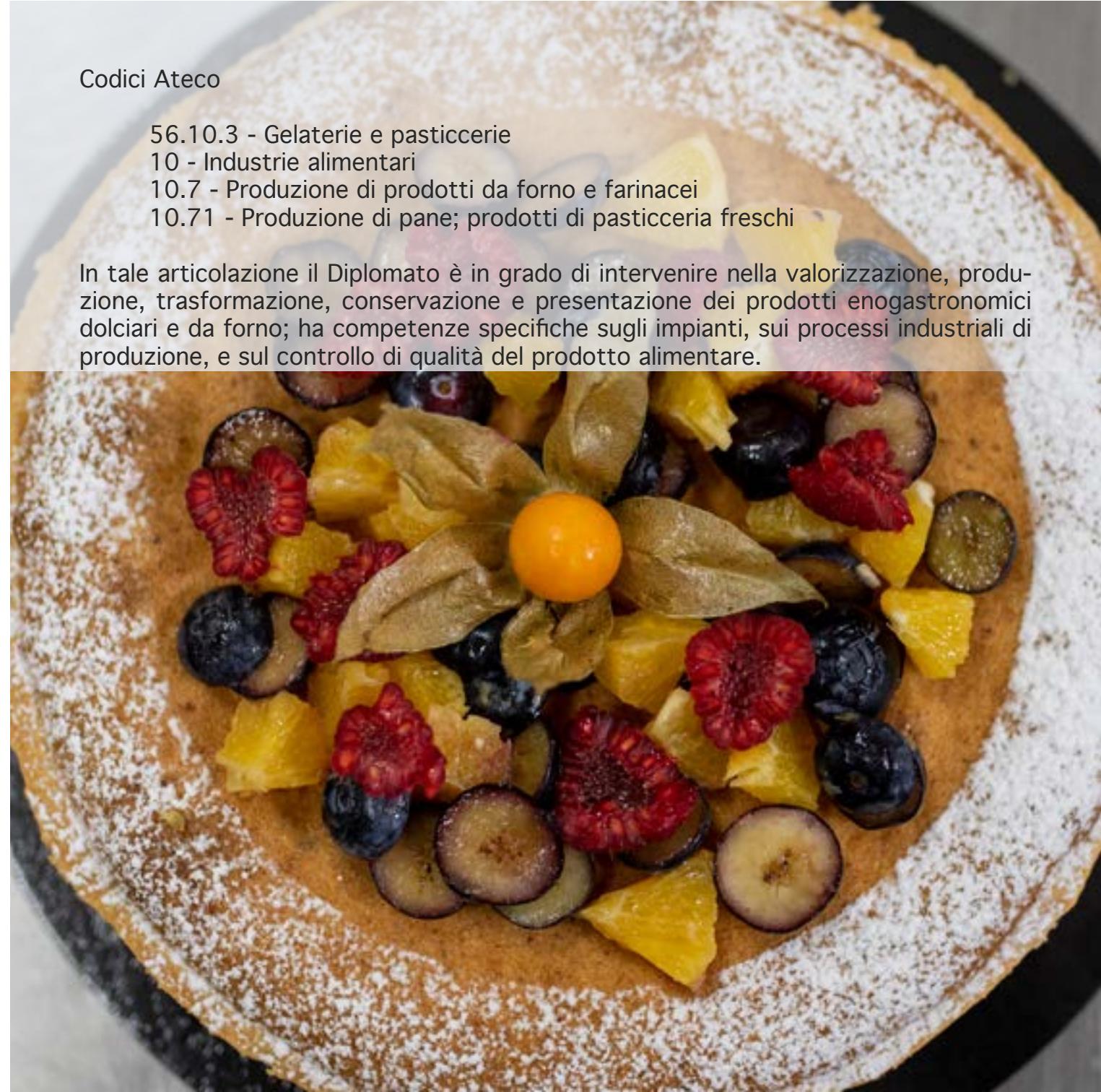
	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	3
Chimica dei processi produttivi			2
Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi		2	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - arte bianca e pasticceria	7	5	3
Economia aziendale	4	4	4

**Codici Ateco**

- 56.10.3 - Gelaterie e pasticcerie
- 10 - Industrie alimentari
- 10.7 - Produzione di prodotti da forno e farinacei
- 10.71 - Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

In tale articolazione il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



**sala bar e vendita**

AREA GENERALE A TUTTI GLI INDIRIZZI	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala e vendita	7	6	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5

**Codici Ateco**

- 56.1 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.2 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.3 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nell'articolazione di Servizi di Sala bar e Vendita, al termine degli studi lo studente è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di 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.



## accoglienza turistica

AREA GENERALE A TUTTI GLI INDIRIZZI	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		2
Laboratorio dei servizi enogastronomici-accoglienza	7	6	4
Arte e territorio	2	3	
Tecniche della comunicazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5

## accoglienza turistica

Codici Ateco

5.2 - Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere.

5.2.1 - Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)

5.2.1.1 - Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati.

5.2.1.2 - Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati.

5.2.1.3 - Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati.

Nell'articolazione Accoglienza Turistica lo studente diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela e di promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



sportello psicologico  
 servizi accoglienza alunni stranieri e disabili  
 attività di sostegno e recupero  
 servizi di orientamento in itinere e in uscita

alternanza scuola lavoro  
 apprendistato  
 ERASMUS  
 eTwinning  
 CLIL-Content and Language Integrated Learning  
 agenzia pubblicitaria simulata  
 azienda formativa simulata  
 progetti Programma Operativo Nazionale  
 progetti Programma Operativo Regionale  
 progetti per l'integrazione  
 attività di collaborazione con il territorio  
 organizzazione eventi  
 coro  
 partecipazione a concorsi  
 volontariato  
 gruppo sportivo  
 concorsi interni  
 eventi per le famiglie

n. 6 laboratori di informatica  
 n. 1 laboratorio di antiche tecniche di stampa fotografica  
 n. 1 laboratorio di fotografia-sala posa  
 n. 3 laboratori di cucina  
 n. 2 laboratori di bar  
 n. 1 laboratori di cucina per celiaci  
 n. 2 laboratori di sala  
 n. 1 laboratorio di chimica degli alimenti  
 n. 1 biblioteca  
 n. 3 palestre  
 n. 2 campi esterni  
 Lavagne Interattive Multimediali in dotazione a tutte le aule

ECDL  
 Cambrige - Trinity (Lingua Inglese)  
 Delf (Lingua Francese)  
 Dele (Lingua Spagnola)

Accademia dei Pizzaioli Italiani  
 AIBES – Associazione Barman Italiani  
 Associazione Ambasciatori del gusto  
 Associazione no profit Compassion  
 Camera di Commercio  
 Comune di Messina  
 CONPAT – Confederazione Italiana Pasticceri  
 FIC – Federazione Italiana Cuochi  
 ITS Albatros  
 Nazionale Italiana Cuochi in School  
 Università degli Studi di Messina  
 Ente Teatro  
 Enti pubblici/Istituzioni

## orario scolastico

dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle 13,30 - sabato chiuso.  
n. 1 rientro pomeridiano il martedì o giovedì dalle ore 13:30 alle 15:20

## come raggiungerci

Svincolo autostradale A18 Me Giostra

L'Istituto è fornito di ampio parcheggio per auto, cicli e motocicli, fruibile anche agli allievi.

Possibilità di parcheggio interno per monopattini elettrici

Linee Urbane n.1 - 18 - 25 - 26 - 29

Linee extraurbane Giuntabus - Campagna

## esperienze qualificanti

Durante il percorso scolastico, con la supervisione e la guida costante dei loro docenti, i nostri studenti hanno l'opportunità di vivere esperienze stimolanti e di alto profilo formativo, come ad esempio:

- seminari tematici con Chef stellati;
- incontri con l'autore;
- corsi di perfezionamento;
- partecipazione a fiere e manifestazioni tematiche in linea con i percorsi di studio;
- organizzazione, di eventi, celebrazioni, congressi, banchetti, con il coinvolgimento diretto degli studenti di tutti gli indirizzi impegnati nella realizzazione degli eventi in tutti i loro aspetti, sperimentando così il significato più autentico del lavorare in squadra;
- approfondimento e perfezionamento delle lingue straniere, grazie alle metodologie CLIL messe in atto da docenti interni qualificati presso il Cambridge Institute;
- contratti di apprendistato e percorsi di alternanza scuola-lavoro, per autentiche esperienze qualificanti nel mondo del lavoro presso le più note aziende ricettive e ristorative del territorio.

