

# IPSSA "DEA PERSEFONE"

con CONVITTO annesso

“Lo sai che  
chi studia negli  
**Istituti Professionali**  
ha più probabilità di  
**trovare lavoro**  
prima degli altri?”



# La scuola

SI PRESENTA

---

Nata nel 1968, la Scuola Alberghiera di Locri vanta di essere stata la prima della Provincia, in un territorio a forte vocazione turistica e che ha diplomato, negli anni, numerosi professionisti di oggi.

Chef  
Maitre  
Direttore  
d'albergo  
Insegnanti  
tecnico-pratici  
Assistente  
tecnico



# *Il Convitto*

Situato in P.zza Oriani, all'interno della struttura che ospita le suore di Maria SS. Assunta, è un'istituzione residenziale e semiresidenziale finalizzata alla promozione educativa e culturale di studenti che risiedendo al di fuori del comune della scuola ed hanno una necessità abitativa vera e propria.

---

## SERVIZIO GRATUITO DI SEMICONVITTO

Destinato agli alunni frequentanti che, terminate le lezioni, vorranno usufruire del pranzo e del supporto allo studio pomeridiano con Personale Educativo



Per informazioni: tel. 0964.390572

- [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

# LA MISSION

*"Condurre i propri alunni  
dalle conoscenze alle competenze  
per un inserimento consapevole e sicuro  
nel contesto sociale e professionale".*



**I SUCCESSI**



# INDIRIZZO

# ENOGASTRONOMICO

---

## PER CHI ...

- *vuol essere ambasciatore della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo*
- *ha propensione per le relazioni interpersonali e ben disposto a lavorare in gruppo*
- *vuole avere un titolo di studio spendibile nel mondo del lavoro*

## SE ...

- *ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali ed internazionali*
- *vuoi valorizzare le risorse ed i prodotti tipici del tuo territorio*
- *ti piace lavorare nel settore della ristorazione e dell'ospitalità*





# ISTITUTO PROFESSIONALE

## Settore Servizi

**INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**Dopo i primi 2 anni comuni**



**si sceglie una delle quattro  
articolazioni**



**Per informazioni**

telefono: 0964.390572  
email: rcrh080001@istruzione.it  
sito web: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

**Una  
scuola...**

# **4** INDIRIZZI



**1**

**Accoglienza  
turistica**



**2**

**Enogastronomia**  
settore CUCINA



**3**

**Sala e vendita**



**4**

**Enogastronomia**  
settore  
PRODOTTI  
DOLCIARI

# ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato ha competenze professionali relativamente all'organizzazione e gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere



## SBOCCHI LAVORATIVI

- Albergo (front office manager, direttore d'albergo)
- Agenzie di viaggio (addetto front office/biglietteria, direttore tecnico)
- Guida turistica
- Animatore turistico
- Hostess/steward di terra e di volo
- Insegnante tecnico-pratico
- Uffici turistici





Il turismo non può vivere senza

# L'ACCOGLIENZA TURISTICA



# ENOGASTRONOMIA

settore **cucina**



Il diplomato ha competenze professionali relativamente alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici.

## **SBOCCHI** chi lavorativi **LAVORATIVI**

---

- Albergo/Ristorante (aiuto cuoco, chef)
- Pizzerie
- Villaggi turistici
- Navi da crociera
- Assistente tecnico ATA
- Insegnante tecnico-pratico



**LA  
CUCINA...  
ARTE,  
PASSIONE,  
EMOZIONE!**





Un ristorante non è solo cucina

# SALA *e* VENDITA



# SALA E VENDITA

Il diplomato ha competenze professionali relativamente all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.



## SBOCCHI LAVORATIVI

- Ristorante/Albergo (cameriere, maître, barman, sommelier)
- Bar
- Villaggi turistici
- Navi da crociera
- Assistente tecnico ATA
- Insegnante tecnico-pratico



# ENOGASTRONOMIA

opzione **PRODOTTI DOLCIARI**

Il diplomato ha competenze professionali relativamente alla valorizzazione, produzione, trasformazione e conservazione di prodotti dolciari artigianali e industriali

## **SBOCCHI LAVORATIVI**

---

- Laboratorio di pasticceria artigianale
- Bar
- Ristorante
- Hotel
- Assistente tecnico ATA
- Insegnante tecnico-pratico





*Dolci, che  
passione!*



IPSSA "DEA PERSEFONE" - LOCRI (RC)

Tel. 0964.390572 - [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

# QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	Biennio		Triennio		
	1°	2°	3°	4°	5°
<b>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>AREA COMUNE ORE SETTIMANALI</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2			
Sc. Integrate (Scienze della terra - Chimica)	2	2			
T.I.C.	2	1			
Lab. serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. serv. enogastr. – settore sala e vendita	2	2			
Lab. serv. di Accoglienza turistica	2	3			
<b>ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA – settore CUCINA”</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	3	3
Diritto e tecniche amministrative			4	5	5
Lab. serv. enogastr. settore cucina			6	4	4
Lab. serv. enogastr. settore sala e vendita				2	2
<b>ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA – settore PASTICCERIA”</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	3	3
Diritto e tecniche amministrative			4	2	2
Lab. serv. di pasticceria			6	3	3
Tecniche di organizzazione e gest. dei processi prod.				3	4
Analisi e controlli chimici prodotti alimentari				3	2
<b>ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E VENDITA “</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	3	3
Diritto e tecniche amministrative			4	5	5
Lab. serv. enogastr. settore cucina				2	2
Lab. serv. enogastr. settore sala e vendita			6	4	4
<b>ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	2	2
Diritto e tecniche amministrative			4	6	6
Lab. serv. di Accoglienza turistica			6	4	4
Tecniche di comunicazione				2	2
<b>AREA DI INDIRIZZO ORE SETTIMANALI</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## **ATTIVITÀ ORGANIZZATE**

- Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza scuola lavoro)
- Concorsi nazionali
- Manifestazioni interne ed esterne
- Gemellaggi
- Progetti PON, POR, FESR

**All'interno della scuola è presente uno staff di insegnanti che intervengono in quelle situazioni di difficoltà di apprendimento e disagio scolastico al fine di organizzare attività educative individualizzate.**

## **LABORATORI**

**3 di cucina**

**1 di pasticceria**

**1 di sala e bar**

**1 front office**

**Laboratorio informatica**

**Biblioteca**



*Ti aspettiamo!*

**IPSSA "DEA PERSEFONE"**

Via I Maggio, 88 - 89044 **LOCRI** (RC)  
Tel.0964.390572 email rcrh080001@istruzione.it  
[www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)