

IL NOSTRO CORSO

Accoglienza Turistica Turismo dello sport, del tempo libero e del benessere.

biennio comune

MATERIA	I	II
Italiano	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	3	3
Alimentazione*	2	2
Diritto e Economia	2	2
Scienze motorie	4	4
Scienze integrate	2	2
2° Lingua straniera*	2	2
Inglese	3	3
Accoglienza Turistica**	3	3
Cucina + Sala (per squadre a settimane alterne)	5	5
Religione o attività alternative	1	1
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)*	1	2

* ora di compresenza con cucina e/o sala e vendita

** di cui una in compresenza con TIC e/o inglese

*Concluso il III anno,
a seguito di un esame
potrai qualificarti in*

**OPERATORE DEI SERVIZI
DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**



*Al termine del V anno
si consegue il diploma di*

**ACCOGLIENZA TURISTICA
TURISMO DELLO SPORT,
DEL TEMPO LIBERO
E DEL BENESSERE.**

Campus Sportivo

**Collaborazione con le Associazioni
dello Sport**

Fiera del Fitness di Rimini



**ACCOGLIENZA TURISTICA
TURISMO DELLO SPORT
DEL TEMPO LIBERO
E DEL BENESSERE**

Nel corso dei cinque anni di studio imparerai a:

- Esprimerti correttamente in due lingue straniere
- Intervenire nei diversi ambiti delle attività di accoglienza turistico sportiva, gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- Assistere il cliente nella fruizione dei servizi e delle attività di animazione sportiva, del benessere e del tempo libero

MATERIA	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3*	3*	3*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	4	4	4
Religione o attività alternative	1	1	1
2° Lingua straniera - Francese/Tedesco/Spagnolo	3	3	3
Arte e Territorio	-	1	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	8**	8**

* di cui 1 ora di Inglese Tecnico

** di cui 2 ore in compresenza

collaborazioni



ISTITUTI CULTURALI
CINGOLI

ULTERIORI INFORMAZIONI

Saranno attivati corsi triennali secondo le linee guida di riordino degli Istituti Professionali, come previsto dall'accordo in Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010. I corsi triennali avranno il fine di:

- sostenere e garantire l'organicità del territorio con l'offerta dei percorsi professionali
- prevenire la dispersione scolastica e formativa
- facilitare i passaggi tra sistemi formativi

L'offerta formativa è arricchita da più di quaranta progetti tra cui sei creati per gli alunni diversamente abili. Inoltre l'Istituto partecipa a gare e concorsi nazionali ed internazionali. L'Istituto è dotato di apple classroom e smartclass

L'Istituto aderisce a:

- Gemellaggi
- Visite Aziendali
- Progetti Erasmus
- Progetto Orto didattico
- Bandiera Verde
- Centro Sportivo Studentesco
- PCTO (Alternanza Scuola-Lavoro in Italia e Europa)
- A.E.H.T.

Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme, che riunisce attualmente 700 Istituti di formazione alberghiera e turistica di 27 paesi membri del Consiglio d'Europa e di altri paesi oltre oceano.

- Re.Na.la

Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia.

I.P.S.E.O.A. "Girolamo Varnelli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

62011 Cingoli(MC), Balcone delle Marche
via G. Mazzini, 2 - fax 0733 606045
Tel. 0733 603866 / 603095
C.F.: 93039340430 - C. Mecc. MCRH01000R
e-mail: mcrh01000r@istruzione.it

NUOVO CONVITTO annesso
Via Foltrani, Cingoli



Rimani aggiornato segui i nostri canali social

Alberghiero Cingoli

alberghierocingoli

per informazioni più dettagliate visitate il nostro sito
www.ipseoavarnelli.edu.it

ISTITUTO ALBERGHIERO

"G.VARNELLI" - CINGOLI (Macerata)

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



- CUCINA
- PRODUZIONI DOLCIARIE
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA
- TURISMO DELLO SPORT, DEL TEMPO LIBERO E BENESSERE



C'È PIÙ GUSTO

LA NOSTRA STORIA

Sorto nell'a.s. 1990/91, l'Istituto Professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Cingoli è l'unico Istituto Statale del settore alberghiero della provincia di Macerata ed è l'unico della regione collocato in zona montana. I nostri iscritti ricevono una preparazione ampia sotto il profilo culturale e professionale. La capacità dell'istituto di misurarsi positivamente con le esigenze del mercato di lavoro è provata dal fatto che gli iscritti ricevono offerte di lavoro già durante il corso degli studi. La quasi totalità dei diplomati trova, in breve arco di tempo, occupazione stabile nel settore turistico alberghiero.



I NOSTRI CORSI

biennio comune

MATERIA	I	II
Italiano	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Alimentazione*	2	2
Diritto e Economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Scienze integrate	2	2
2° Lingua straniera*	2	2
Inglese	3	3
Accoglienza Turistica**	3	3
Cucina +Sala (per squadre a settimane alterne)	5	5
Religione o attività alternative	1	1
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione*	1	2

* ora di compresenza con cucina e/o sala e vendita

** di cui una in compresenza con TIC e/o inglese

Qualifiche del III anno:

**OPERATORE ALLA RISTORAZIONE
PREPARAZIONE PASTI**

**OPERATORE ALLA RISTORAZIONE
SERVIZI DI SALA BAR**

**OPERATORE DEI SERVIZI
DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

Diploma del V anno:

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

con le seguenti articolazioni:

CUCINA

SERVIZI DI SALA E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

**PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI
E INDUSTRIALI**

CORSI SERALI

Per coloro che hanno compiuto 16 anni e desiderano conseguire un diploma, sono attivi i corsi serali dell'indirizzo di Servizi di Enogastronomia-Cucina. E dal prossimo anno: Servizi di Enogastronomia-Sala e Vendita e Accoglienza Turistica.

Ciascuno studente, sulla base di un Patto Formativo, in cui saranno certificate le esperienze scolastiche pregresse, lavorative ed esperienziali, attinenti all'indirizzo di studio, seguirà un percorso personalizzato, realizzato ad hoc.



CUCINA

Nel corso dei cinque anni di studio imparerai a:

- ☀ Cucinare piatti regionali, nazionali e internazionali
- ☀ Realizzare menu armonici ed originali
- ☀ Realizzare piatti equilibrati nel rispetto dei dettami della moderna alimentazione
- ☀ Usare le attrezzature più all'avanguardia
- ☀ Programmare gli acquisti
- ☀ Esprimerti correttamente in due lingue straniere
- ☀ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

MATERIA	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3*	3*	3*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
2° Lingua straniera - Francese/Tedesco/Spagnolo	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina	7	7	6
Lab. Servizi enogastronomici - settore vendita e sala	-	2**	2**

* di cui 1 ora di Inglese Tecnico

** in compresenza

PER CHI VUOLE CONTINUARE GLI STUDI

Il nostro Istituto assicura una formazione valida anche ai fini della prosecuzione degli studi a livello universitario.

Con il diploma si può accedere a tutti i corsi universitari.

L'istituto sarà anche luogo di orientamento per la scelta universitaria ed il mondo del lavoro mediante incontri con gli Atenei della Regione Marche e partecipazione ad iniziative proposte dagli stessi.

MCIC83000P - REGISTRO PROTOCOLLO - 0012355 - 30/11/2021 - 6.4.a - Rapporti con le s - E



SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nel corso dei cinque anni di studio imparerai a:

- ☀ Relazionarti efficacemente con la clientela
- ☀ Esprimerti correttamente in due lingue straniere
- ☀ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda e ai mercati, valorizzando i prodotti tipici
- ☀ Svolgere attività operative e gestionali in relazione-gazione vendita di prodotti e servizi enogastronomici all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione
- ☀ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici

MATERIA	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3*	3*	3*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	3	4
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
2° Lingua straniera - Francese/Tedesco/Spagnolo	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina	-	2**	2**
Lab. Servizi enogastronomici - settore vendita e sala	7	6	5
Tecniche della comunicazione	1	1	1

* di cui 1 ora di Inglese Tecnico

** in compresenza

NUOVO CONVITTO

Gli Alunni che provengono da sedi lontane possono usufruire del convitto! La struttura ricettiva può ospitare fino a 69 allievi ed allieve assicurando i seguenti servizi:

- **Vitto e alloggio per consentire una frequenza agevole a ragazzi che abitano lontano.**
- **Assistenza durante le attività di studio pomeridiane**
- **Partecipazione ad attività ludico-didattiche programmate, finalizzate alla formazione educativa e didattica.**
- **Opportunità di vivere in un clima accogliente improntato alla buona educazione.**

SEMICONVITTO

Servizio mensa a pranzo, assistenza allo studio e merenda.



ACCOGLIENZA TURISTICA

Nel corso dei cinque anni di studio imparerai a:

- ☀ Esprimerti correttamente in due lingue straniere
- ☀ Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- ☀ Promuovere servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio e... potrai comunicare con tutto il mondo

MATERIA	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	4*	4*	4*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
2° Lingua straniera - Francese/Tedesco/Spagnolo	3	3	3
Arte e Territorio	-	1	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Accoglienza turistica	7	8**	7**

* di cui 2 ore di Inglese Tecnico

** di cui 2 ore in compresenza

STAGE & PCTO

(ex alternanza Scuola Lavoro)

Fin dal secondo anno i nostri ragazzi effettuano stages nell'ambito del Percorso delle Competenze Trasversali presso le imprese ricettive convenzionate con la nostra scuola. Le esperienze possono essere orientative e formative con durata variabile ed una diversa collocazione all'interno del percorso formativo annuale (durante l'anno scolastico, al termine delle lezioni, durante le pause didattiche). Grazie a queste esperienze gli alunni hanno la possibilità di conoscere e farsi conoscere nel mondo del lavoro. **I nostri alunni sono così apprezzati che spesso vengono assunti dalle stesse imprese!**



PRODUZIONI DOLCIARIE, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nel corso dei cinque anni di studio imparerai a:

- ☀ Agire nel sistema di qualità per la lavorazione di un prodotto da forno dolce e salato
- ☀ Creare prodotti tradizionali regionali e nazionali
- ☀ Comporre dessert per ogni occasione
- ☀ Raggiungere la qualità del prodotto attraverso l'uso di temperature appropriate e tecniche.
- ☀ Studio dei processi produttivi e organizzazione di prodotti per eventi

MATERIA	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3*	3*	3*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
2° Lingua straniera - Francese/Tedesco/Spagnolo	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici - pasticceria	7	5**	5**
Lab. Servizi enogastronomici di cucina	-	2	2

* di cui 1 ora di Inglese Tecnico

** di cui 2 ore in compresenza

