



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PIERO CALAMANDREI



I.I.S.S. PIERO CALAMANDREI
Via S. G. del Bufalo, 1 | 70131 Bari-Carbonara (BA) | Tel. 080 5035674
mail: BAIS04900R@istruzione.it | pec: bais04900r@pec.istruzione.it

OPEN DAY

VI ASPETTIAMO DALLE 9:30 ALLE 12:30 NELLE SEGUENTI DATE

- **30 novembre 2024**
- **14 dicembre 2024**
- **15 dicembre 2024**
- **12 gennaio 2025**
- **19 gennaio 2025**
- **26 gennaio 2025**



30 novembre 2024
I CINQUE SENSI DELLA CUCINA. LABORATORI SENSORIALI E DI EDUCAZIONE AL GUSTO
Sviluppare e solleticare in maniera creativa, attraverso l'esperienza culinaria, i cinque sensi: perché il gusto non solo si assapora ma si guarda, si ascolta, si annusa e si tocca. Tanti giochi gastronomici all'insegna di un divertimento educativo che permetta ai nostri piccoli ospiti di imparare ad individuare la qualità degli alimenti attraverso l'uso di tutti i sensi. Tra le nostre proposte di gioco:
• Indovina l'ingrediente
• Mangiare... con le mani
• Esplorazioni del gusto a punta di naso

14 dicembre 2024
GEOGRAFIA AI FORNELLI
Se è vero che la cucina è una delle più evidenti espressioni della cultura di un popolo, non c'è niente di meglio che una lezione di geografia e cultura nazionale e internazionale riuniti attorno ai fornelli per assaporare i piatti delle diverse tradizioni regionali e delle culture più varie e scoprire usanze, ingredienti e abitudini alimentari di tutto il mondo. Una lezione originale, un valido supporto alle strategie di integrazione sempre più utili in una civiltà multietnica quale è quella odierna.

15 dicembre 2024
• **DOLCETTI DI NATALE** • **IMPASTI LETTERARI. CALVINO IN PASTICCERIA**
• **MANI IN PASTA CON LA CULTURA DEL NATALE. TAVOLE SCENOGRAFICHE A TEMA NATALIZIO**

12 gennaio 2025
LE STAGIONI DEL GUSTO
Ormai abituati a trovare verdure e frutta di ogni tipo in qualsiasi mese dell'anno, i giovani sono spesso in preda a una crescente confusione riguardo a quali siano i veri prodotti di stagione. Sotto la guida di uno chef gli studenti potranno divertirsi a preparare e gustare marmellate e confetture artigianali a base di prodotti stagionali, solo dopo essersi sfidati però in una divertente gara a squadre per attribuire alle 4 stagioni dell'anno i frutti che le competono. Un corso che mira a recuperare nelle giovani generazioni i principi della tradizione, della sana alimentazione, della stagionalità dei prodotti e della realtà territoriale per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno.

19 gennaio 2025
UNA MERENDA IN COMPAGNIA
La merenda: un pasto troppo sottovalutato, eppure fondamentale specie nell'età della crescita. Un break indispensabile per ricaricarsi e non giungere affamati all'ora di cena. Un percorso didattico per insegnare i trucchi e gli ingredienti per una merenda, sana, leggera e nutriente, da consumarsi preferibilmente in compagnia e a tv spenta. Perché se mamma e papà non hanno il tempo di dedicarsi alla preparazione di uno snack equilibrato nulla vieta che i bambini possano fare da sé! Una lezione che attraverso il gioco e il divertimento legato all'esperienza pratica del cucinare insieme risveglia l'attenzione sulla valenza nutritiva degli alimenti, inducendoli a soppesare la qualità del cibo ingerito.

26 gennaio 2025
CUCINA A 4 MANI
Scoprire insieme a mamma o papà quanto è divertente imparare i trucchi dei veri chef: una passione da vivere con chi si vuole bene. In programma tante ricette sane e gustose, sotto il segno del benessere!



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PIERO CALAMANDREI



**ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



CORSO SERALE

ALBERGHIERO
- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

**CORSO
QUADRIENNALE**

**SETTIMANA
CORTA**

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Le competenze tecniche, economiche e normative dell'**ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**, consentono di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, di progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Corsi professionali post-diploma.
- Lavoro dipendente o autonomo nel campo della ristorazione e del settore alberghiero.

MATERIE

	CLASSI	
	I	II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Inglese	3	3
Francese	2	2
Matematica	4	4
Informatica (TIC)	2(2)	2(2)
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Scienze degli alimenti	2	2
Scienze della terra - Biologia	1	1
Scienze (Fisica/Chimica)	1(1)	1(1)
Laboratorio di cucina	2	2
Laboratorio di sala	2	2
Laboratorio di accoglienza	2	2
Scienze Motorie - sportive	2	2
Religione	1	1

di cui di laboratorio
(11) (11)

Dopo il secondo anno l'alunno, in base alle personali attitudini, sceglie una delle articolazioni di seguito indicate.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

• L'articolazione **ENOGASTRONOMIA (cucina)** potenzia le competenze volte alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

• Nell'opzione **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI (pasticceria)** si valorizza la produzione e la presentazione di prodotti dolciari e da forno.

• L'articolazione **SERVIZI DI SALA E VENDITA (bar)** potenzia le competenze comunicazionali e relazionali.

• L'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia (cucina)

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	4	5	5
Scienze dell'alimentazione	4(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina	6	4	4
Laboratorio di sala	-	2	2
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

Prodotti dolciari artigianali e industriali (pasticceria)

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	-	2	2
Scienze dell'alimentazione	3(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina sett. pasticceria	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	-	3(1)	2(1)
Tecniche di organizzazione dei processi prod.	2	3	4
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

Servizi di sala e vendita (bar)

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e amministrazione	4	5	5
Scienze dell'alimentazione	4(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina	-	2	2
Laboratorio di sala e vendita	6	4	4
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

Accoglienza turistica

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	4	6	6
Arte e territorio	2	2	2
Laboratorio di accoglienza	6(2)	5(1)	5(1)
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

SERALE ALBERGHIERO Enogastronomia - Sala e Vendita - Accoglienza Turistica

MATERIE BIENNIO

	CLASSI	
	I	II
Lingua e letteratura italiana	3	3
Storia	-	3
Lingua inglese	2	2
Lingua francese	-	3
Diritto ed economia	2	-
Matematica	3	3
Scienze integrate	3	-
Scienze integrate fisica-chimica	3	-
Scienze degli alimenti	-	3
Laboratorio di cucina	2	2
Laboratorio di sala e vendita	2	2
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2

Sala e Vendita

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Lingua francese	3	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Diritto, tec. amministrative struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di cucina	2	-	2
Laboratorio di sala e vendita	3	4	3

PIANO DI STUDI E ARTICOLAZIONI

Enogastronomia

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Lingua francese	3	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Diritto, tec. amministrative struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di cucina	4	3	3
Laboratorio di sala e vendita	-	2	2

Accoglienza Turistica

	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Lingua francese	3	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Diritto, tec. amministrative struttura ricettiva	4	3	3
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Laboratorio di accoglienza turistica	3	3	3