



## ACCOGLIENZA TURISTICA



L'indirizzo di studi in "Accoglienza Turistica" ti permetterà di:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio; utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.



## ENOGASTRONOMIA



L'indirizzo di studi in "Enogastronomia" ti permetterà 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.



## Una giornata insieme

Gli studenti della Scuola Secondaria di Primo grado avranno la possibilità di "sperimentare" i laboratori dei nostri indirizzi di enogastronomia, pasticceria, sala bar e reception.

Prenota la tua "Giornata Insieme" ai nostri chef e ai nostri esperti.



## SERVIZI DI SALA E VENDITA



L'indirizzo di studi in "Servizi di sala e Vendita" ti permetterà di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.



## ENOGASTRONOMIA prodotti dolciari, artigianali e industriali



L'indirizzo di studi in "Enogastronomia", opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali, ti permetterà di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- agire sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare; controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.



## Open day

**Domenica 17 Dicembre 2017**

**Sede di Palazzo Sales – Erice Vetta**  
dalle ore 17.00 alle ore 20.00

**Domenica 14 Gennaio 2018**

**Sede Centrale via Barresi, 26 - C. S. Erice (TP)**  
dalle ore 16.30 alle ore 19.30

Sarà possibile visitare il nostro Istituto, le aule, i laboratori ed incontrare docenti e studenti delle varie specializzazioni.

Il pomeriggio si concluderà con un momento di convivialità.



## Incontri con l'autore

Nell'ambito del progetto FSE "Libri-Amo-Ci", finalizzato alla promozione della lettura, gli studenti hanno l'opportunità di arricchire il proprio percorso di studio confrontandosi con importanti autori del panorama letterario e culturale italiano nel corso di appositi incontri che vengono organizzati periodicamente nella nostra scuola.



## Erasmus +

La nostra scuola entra in una dimensione "europea" per ampliare l'offerta formativa, adeguarsi sempre più alle nuove tendenze e alle nuove metodologie didattiche e tecnologiche, dare agli studenti l'opportunità di conoscere nuove realtà offrendo occasioni di confronto personale, sociale e culturale attraverso tirocini, scambi e contatti internazionali con progetti Erasmus+ finanziati dall'Unione Europea.



## Incontri con Chef e Sommelier

In collaborazione con l'Associazione Cuochi e Pasticceri, il Culinary Team di Palermo e l'AIS Associazione Italiana Sommelier, il nostro Istituto organizza periodicamente incontri, workshop e demo per la qualificazione dei profili professionali dei nostri studenti i quali hanno l'opportunità di confrontarsi con chef e sommelier professionisti e perfezionare il proprio percorso formativo.



Piano Operativo Nazionale "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio"  
Codice identificativo progetto: 10.1.1A-FSE PON-SI- 2017-131



Via M. Barresi, 26  
91016 C.S.Erice (TP)  
tprh02000t@istruzione.it



[www.alberghieroerice.gov.it](http://www.alberghieroerice.gov.it)

Guarda il nostro video



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



Regione Siciliana  
Dipartimento Pubblica Istruzione



## Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Ignazio e Vincenzo Florio" - Erice

Piano dell'Offerta Formativa 2018/2019

ACCOGLIENZA  
TURISTICA



SERVIZI DI SALA  
E VENDITA



ENOGASTRONOMIA



ENOGASTRONOMIA  
prodotti dolciari,  
artigianali e industriali



### La Certezza del Tuo Futuro!

Via M. Barresi, 26 - 91016 Casa Santa Erice (TP)  
[www.alberghieroerice.gov.it](http://www.alberghieroerice.gov.it) - [tprh02000t@istruzione.it](mailto:tprh02000t@istruzione.it)