



VIALE SALVO D'ACQUISTO, 61/A,B,C
TEL. 06.12.11.25.335



SCOPRI DI PIÙ



IPSSAR TOGNAZZI



WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT



IPSSAR_TOGNAZZI

L'istituto è intitolato ad **UGO TOGNAZZI** (Cremona, 23 marzo 1922 – Roma, 27 ottobre 1990) il quale oltre ad essere un grande attore, regista ed autore era anche un **CUOCO PROVETTO**.

Era un uomo a cui piaceva moltissimo sperimentare ai fornelli, tanto da scrivere molti libri sull'argomento.



L'IPSSAR Ugo Tognazzi di Velletri articola percorsi formativi che danno l'opportunità di conseguire la qualifica professionale al terzo anno ed il diploma al quinto anno.

Gli indirizzi di qualifica sono per tutti e tre i settori della ristorazione: enogastronomia, sala e ricevimento.

Gli indirizzi del diploma sono per le articolazioni: enogastronomia, arte bianca e pasticceria, servizi di sala e vendita ed accoglienza turistica.

Dal terzo anno del percorso formativo, la scuola organizza i PCTO (ex alternanza scuola lavoro) nelle migliori strutture ristorative ed alberghiere del territorio della regione Lazio e percorsi fuori regione.

PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICA PROFESSIONALE *(terzo anno)*

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

- ENOGASTRONOMIA
- SALA BAR
- RICEVIMENTO

DIPLOMA *(quinto anno)*

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.


Articolazioni:

- ENOGASTRONOMIA
- ARTE BIANCA E PASTICCERIA
FILIERA ARTIGIANATO
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

LA SCUOLA È DOTATA DI


 3 laboratori di cucina

 3 laboratori di sala

 Bar didattico

 2 laboratori di ricevimento

 Reception

 Laboratorio informatica

 Palestra

 Biblioteca

 Lim in tutte le aule

 Aula PON

L'istituto è dotato di **ampi spazi** che permettono di svolgere le attività didattiche e laboratoriali in sicurezza in ottemperanza delle norme di contrasto al covid19.

Gli **attrezzati laboratori di cucina, ricevimento e sala** permettono di simulare le **attività lavorative di ogni indirizzo di riferimento.**

I **laboratori di informatica, la biblioteca, l'aula PON e la LIM** presente in tutte le aule didattiche, permettono la migliore trasmissione dei saperi ed al contempo offrono agli alunni di acquisire **competenze digitali settoriali avanzate.**

Il piano orario è articolato tenendo conto delle esigenze lavorative in linea con i bisogni del territorio.

Le compresenze tra materie differenti sono state delineate in funzione di una maggiore competenza acquisita nel percorso di studi.

Il piano orario prevede un alto monte ore di attività laboratoriali che consentono di acquisire abilità generali e settoriali in ottica di sviluppo delle competenze lavorative.

Da notare l'importanza data alle lingue straniere, inglese e francese, nella articolazione del piano orario e nella gestione delle compresenze.

PIANO ORARIO

Materie di insegnamento	Primo Biennio		Enogastronomia			Sala e Vendita			Accoglienza Turistica			Pasticceria		
	I	II	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Area comune	1	1												
Italiano	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Diritto e Economia	2	2												
Matematica e Informatica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze Integrate	2													
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Geografia	1	1												
IRC	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TIC	1	2												
Area di Indirizzo														
2° Lingua (Francese)	2	2	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3
Tecniche Comunicative									2	2	2			
Scienze Int. (Chimica)		2												
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3	4	3	4		2	2	3	4	4
Diritto e Tecniche amm.ve			3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3
Lab. Enogastronomia	2	2	7	7	6		2	2				3	3	3
Lab. Sala e Vendita	2	2		2	2	7	6	5						
Lab. Accoglienza Turistica	2	2							7	4	4			
Arte e territorio									2	3	2			
Lab. Arte bianca e Pasticceria												6	5	5
TOTALE	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

COMPRESENZE

Insegnamenti	Primo anno	Secondo Anno
B-20 Enogastronomia Settore Ristorazione	Scienze Scienze alimenti	Chimica Scienze Alimenti
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Ricevimento Scienze Alimenti	Chimica TIC
B-19 Accoglienza Turistica	TIC Scienze Alimenti	Francese TIC
TOTALE	6	6

COMPRESENZE

Insegnamenti	Terzo anno	Quarto Anno	Quinto Anno
B-20 Enogastronomia Settore Ristorazione	Francese Scienze alimenti	Sala e Vendita	Sala e Vendita
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Scienze Alimenti	Enogastronomia	Francese Enogastronomia
B-19 Accoglienza Turistica	Arte e territorio	Arte e territorio	Francese Scienze Alimenti
Arte Bianca Pasticceria Filiera Artigianato	Scienze Alimenti	Scienze Alimenti	Francese Scienze Alimenti
TOTALE	4	4	4

PROGETTI

AREA UMANISTICA – ESPRESSIVA – SPORT

Macroonde	Progetti diritti a scuola
Cantieri Creativi:	Icare (lo non rischio). Corsi
Scrittura Creativa – Teatro	di riallineamento delle
Legalità "Scelgo la non	competenze chiave e degli
violenza"	obiettivi del rav progetto
Giovani e volontariato:	pdm. Progetti contro la
quando l'impegno si fa	dispersione.
solidarietà	Attività alternative aal'IRC
Arte e Cultura	RAV PDM Bilancio sociale
Centro Sportivo Scolastico	Progetto Dada
Biblioteca Diffusa	Progetto di Educazione Fisica
Charlie Brown	e Sportiva per le scuole
	superiori di Velletri
	La giornata dell'arte e della
	creatività studentesca

AREA PROFESSIONALIZZANTE

Orientamento	Eventi Speciali
Interni / Esterni	Azienda simulate Startupper
Certificazione Cambridge	(BIC Lazio e Studente Lab)
Certificazione DELF	Certificazione ECDL
leFP Esami di qualifica	Alternanza Scuola
Certificazione Professionali	Lavoro PON
Specialistiche e certificazione	(Fondi Strutturali Europei)
HACCP	Corsi professionalizzanti
Concorsi esterni e interni	Alternanza Scuola Lavoro
Campionato interno	Potenziamento Inglese
Laboratorio didattico Bar	Potenziamento Francese

INCLUSIONE

Oggi tocca a noi	Assistenza specialistica
Psicomotricità in acqua	sensoriale finanziato dalla
Superabile	Regione Lazio
Scuola in ospedale	Lingua Italiana per stranieri
PON Inclusion 2	Oggi tocca a noi
Insieme è davvero possibile	
per assistenza specialistica	

Ad integrazione delle attività didattiche, numerosi sono i progetti attivati i quali sono suddivisi per aree: umanistica, espressiva, sport, professionalizzante ed inclusione.

Gli obiettivi preposti sono:

il miglioramento dei risultati di apprendimento; il potenziamento delle competenze acquisite; il miglioramento del metodo di studio; il rafforzamento delle conoscenze di base; il recupero delle lacune pregresse; rendere massima l'inclusione all'interno dell'Istituto; mettere gli alunni in contatto con l'ambiente esterno (concorsi, attività laboratoriali in esterna, progetti di supporto alle Istituzioni locali e ad aventi locali e nazionali).

La scuola è conosciuta ed apprezzata a livello locale e non solo grazie alla presenza in **manifestazioni e concorsi** sparsi sul tutto il territorio nazionale i quali permettono agli studenti di **acquisire competenze trasversali**.

Gli alunni al termine del percorso formativo potranno scegliere se **continuare con gli studi** o **cimentarsi nel mondo del lavoro**.

In entrambi i casi grazie alla formazione ricevuta **molti di loro hanno ottenuto grandi successi**.

Cosa potrò fare da grande?

Testimonianze di ex alunni

...SBOCCHI LAVORATIVI



SIMONE CIIACCIO
Enogastronomia 2019
Palazzo Arzaga
(Hotel 5 stelle)



CHIARA SACILOTTI
Prodotti dolciari 2019
"Alma"
Scuola professionale
di pasticceria



ROBERTO VILLANI
Sala vendita 2016
Hotel The Connaught
Londra (2 stelle michelin)



LUDOVICA VITTORI
Accoglienza turistica 2015
Garibaldi Hotels
Australia

...PROSEGUO CON GLI STUDI UNIVERSITARI



DAVIDE GUERRIERO
Diplomato 2015
Laureato con 110 e Lode
in Scienze dell'Educazione
e della Formazione



LORENZO ALBANESI
Diplomato 2019
con 100 e Lode
Frequenta la Facoltà
di Giurisprudenza

OPEN DAY

«virtuali»

PRENOTATI SUL NOSTRO SITO:

WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT

13 dicembre ore 9:00/14:00

9 gennaio ore 15:00/18:00

16 gennaio ore 15:00/18:00

Iscrizioni aperte dal 04 gennaio 2021 al 25 gennaio 2021

Per INFO ISCRIZIONI orientamento@alberghierovelletri.gov.it TEL. 06.97.65.45.80 ore 9:00/14:00