



I.I.S.S. Aldo Moro Trani



INGREDIENTI PER SPIRITI DAL CUORE DOLCE

CHI SIAMO

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Aldo Moro" nasce il 1° settembre 2014 a seguito dell'accorpamento di due istituti, l'I.T.E.S. "A. Moro" e il Professionale Alberghiero. Entrambi gli istituti dipendenti da un'unica Dirigenza e sotto un unico nome, I.I.S.S., ossia Istituto di Istruzione Secondaria Superiore. Le due sedi, facilmente raggiungibili con i mezzi di linea urbana ed interurbana, nonché dalla stazione delle FF.SS. (collegata all'Istituto da pullman urbani), sono tra loro contigue e consentono agli alunni di fruire di laboratori, biblioteca, strumentazione e palestre di entrambe le strutture, indipendentemente dal luogo in cui sono fisicamente collocate le classi di appartenenza.

DOVE SIAMO

TRANI

Via Gran Bretagna, 1
sede IPSEOA via Salvemini, 7

 **0883584593**

 **bais05800g@istruzione.it**

 **www.iissmorotrani.edu.it**



seguici sui social:
IISS ALDO MORO TRANI



Dirigente Scolastico
Prof. MICHELE BUONVINO



PERCHÈ SCEGLIERE L'ALBERGHIERO?

L'Istituto alberghiero è la scuola superiore che più di ogni altra prepara meglio al mondo del lavoro.

Caratterizzata da indirizzi specifici di settore, un elevato monte ore "laboratoriale", con diverse proposte per scienze degli alimenti, lingue straniere e P.C.T.O. (stage in strutture alberghiere e ristorative), consente agli studenti di acquisire le conoscenze e competenze necessarie per ricoprire ruoli di rilievo nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

È una scuola che, tramite l'esperienza sul campo, prepara al "saper fare" e che fa sì che i propri allievi possano diffondere con professionalità la cultura e le tradizioni del proprio Paese, apprezzando le varietà e le ricchezze dei beni e dei prodotti presenti sul territorio.

Permette, dunque, di ottenere una preparazione di ottimo livello e, con il conseguimento del diploma, è sempre possibile iscriversi a qualsivoglia percorso universitario, con particolare riguardo alle facoltà di indirizzo agro-alimentare e marketing-turistico.

Un ulteriore sbocco post-diploma è rappresentato dai percorsi ITS (Istituti Tecnici Superiori) negli ambiti turistico ed enogastronomico. Si tratta di percorsi biennali caratterizzati dall'alternanza di attività tra aula e azienda, che consentono una formazione di alto profilo direttamente "sul campo".

PROGETTI OFFERTA FORMATIVA

- ERASMUS PLUS +
- CERTIFICAZIONI EIPASS
- CERTIFICAZIONI CAMBRIDGE
- SCUOLA CORSARA
- P.C.T.O.
- PROGETTI P.N.R.R.
- GARE E CONCORSI NAZIONALI



Cambridge Assessment
English



INGREDIENTI PER SPIRITI DAL CUORE DOLCE

INSEGNAMENTI COMUNI

	DISCIPLINA	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
A U L A	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia	1	1	2	2	2
	Matematica	4	4	3	3	3
	Lingua inglese	3	3	2	2	2
	Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2	-	-	-
	Geografia	1	1	-	-	-
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Religione cattolica o att. alt.	1	1	1	1	1
	Scienze integrate	1+1*	1+1*	-	-	-



ACCOGLIENZA TURISTICA

	DISCIPLINA	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
L A B O R A T O R I	Scienze degli alimenti	1+1*	1+1*	-	-	-
	TIC	1+1*	1*	-	-	-
	Lab. di serv. Enogastronomici Settori: Cucina, Sala e vendita, Pasticceria	4*	5*	-	-	-
	Lab. di Servizi di Accogl. turistica	2*	2*	7	6	5
	Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	1+1*	1+1*	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	3	4
	Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
	Arte e territorio	-	-	2	2	2
	Totale ore	32	32	32	32	32
			* Ore di compresenza			

Il percorso permette di acquisire competenze nelle attività di ricevimento, nella progettazione e promozione di servizi e prodotti turistici in relazione alla domanda stagionale, interpretando le richieste dei mercati e le esigenze della clientela, anche valorizzando le risorse del territorio.

ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA



Il percorso permette di sviluppare competenze per l'organizzazione, la distribuzione e la vendita di prodotti enogastronomici, interpretando le richieste dei mercati e le esigenze della clientela; consente inoltre di saper analizzare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.

	DISCIPLINA	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
LABORATORI	Scienze degli alimenti	1+1*	1+1*	-	-	-
	TIC	1+1*	1*	-	-	-
	Lab. Serv. Enogastronomici settori: cucina, sala e vendita, pasticceria	4*	5*	-	-	-
	Lab. Serv. Enogastronomici settore sala e vendita	-	-	7	6 + 1CUCINA	5 + 1CUCINA
	Lab. Serv. Accoglienza turistica	2*	2*	-	-	-
	Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	5
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
	Totale ore	32	32	32	32	32
* Ore di presenza						



ENOGASTRONOMIA: CUCINA



Il percorso consente di acquisire competenze tecniche, economiche e normative nel campo della produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici, anche valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali ed individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



DISCIPLINA		I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
L A B O R A T O R I	Scienze degli alimenti	1+1*	1+1*	-	-	-
	TIC	1+1*	1*	-	-	-
	Lab. Serv. Enogastronomici settori: cucina, sala e vendita, pasticceria	4*	5*	-	-	-
	Lab. Serv. Enogastronomici settore cucina	-	-	7	7	6
	Lab. Serv. Accoglienza turistica	2*	2*	-	-	-
	Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	5
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
Totale ore		32	32	32	32	32
* Ore di compresenza						

ENOGASTRONOMIA: PASTICCERIA



Il percorso mira all'acquisizione delle competenze per la realizzazione, promozione e vendita di prodotti dolciari artigianali ed innovativi per il reparto pasticceria di aziende turistico-ristorative e per industrie di settore.



		DISCIPLINA	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
L A B O R A T O R I		Scienze degli alimenti	1+1*	1+1*	-	-	-
		TIC	1+1*	1*	-	-	-
		Lab. Serv. Enogastronomici settori: cucina, sala e vendita, pasticceria	4*	5*	-	-	-
		Lab. Serv. Enogastronomici settore pasticceria	-	-	7	5	5
		Lab. Serv. Accoglienza turistica	2*	2*	-	-	-
		Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	5
		Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	3
		Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	-	-	2	2
		Totale ore	32	32	32	32	32
		* Ore di compresenza					