

LE NOSTRE ATTIVITÀ

Il nostro Istituto si pone l'obiettivo di far acquisire agli studenti le competenze utili per un efficace inserimento nel mondo del lavoro e per il proseguimento degli studi in ambito universitario.

Puntiamo a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare le tipicità e le risorse del territorio. La nostra offerta formativa è rafforzata da progetti che completano il profilo educativo e professionale dei nostri allievi.

• **PROGETTI DI SETTORE:** L'arte di decorare i cappuccini. Un mondo di panna. L'arte in tavola. L'arte della panificazione. Maître e Sommelier. Bartender e Free Style. Ambasciatori del gusto nel mondo. I sentieri del gusto. Wedding Planner. Viva eventi. School village.

• Certificazioni linguistiche TRINITY, DELF e GOETHE.

• Soggiorni di studio e stage formativi all'estero (Inghilterra, Francia, Germania).

• Progetti europei: Erasmus+ KA1 Youth in action, KA1 VET, KA2.

• Stage in alternanza scuola-lavoro nelle principali realtà turistico-alberghiere in Italia e all'estero.

• Concorsi dedicati a Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica, Prodotti dolciari e industriali.

• Collaborazioni con il territorio per la realizzazione congiunta di eventi.

• Sportello di placement/orientamento al lavoro.

• Realizzazione di eventi a tema aperti alla cittadinanza.

• Centro sportivo scolastico.

• Giochi matematici, olimpiadi d'italiano, giochi della chimica.

• Valorizzazione dei Bisogni Educativi Speciali.

• Progetti PON FSE.



IIS "DI POPPA - ROZZI"

Via F. Barnabei, 2
TERAMO

Tel. 0861.247248
Fax 0861.243136

teis00800n@istruzione.it
teis00800n@pec.istruzione.it



IIS "DI POPPA - ROZZI"



www.iisdipopparozzi.it

I NOSTRI OPEN DAY

IIS "DI POPPA - ROZZI" POLO ALBERGHIERO TERAMO



#IOSCELGOCONGUSTO



ACCOGLIENZA TURISTICA



PASTICCERIA



SALA BAR



CUCINA

DISCIPLINE	1° biennio	2° biennio	5° anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese o Tedesco	2	2	3
Matematica	4	4	3
Geografia economica	1		
Diritto ed economia	2	2	
Scienze della terra e biologia	2	2	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2		
Scienze integrate (Chimica)		2	
Scienza degli alimenti	2	2	
Laboratorio settore cucina	2	2	
Laboratorio settore sala e vendita	2	2	
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	

PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari		3	3	3
Diritto e tecniche amministrative			2	2
Laboratorio settore pasticceria		9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	3	4

ENOGASTRONOMIA

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio settore cucina		6	4	4
Laboratorio settore sala e vendita			2	2

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio settore cucina			2	2
Laboratorio settore sala e vendita		6	4	4

ACCOGLIENZA TURISTICA

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	6	6
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio servizi di accoglienza turistica		6	4	4

Alternanza scuola-lavoro 400 ore obbligatorie entro il 5° anno

ENOGASTRONOMIA



Michele - Classe 3^aA

Operatore della ristorazione - preparazione pasti

Acquisirò competenze che mi permetteranno di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

DOPO...

Potrò iscrivermi a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore).

Nel mondo del lavoro potrò ricoprire i ruoli di:

- Commis di cucina/aiuto cuoco
- Pizzaiolo, panificatore
- Cuoco capo partita
- Capo cuoco, executive chef
- Responsabile dei servizi di ristorazione (Food & Beverage Manager, banqueting manager)
- Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e nel catering
- Gestore di aziende ristorative

L'Istituto è dotato di tutte le strutture indispensabili per garantire una concreta attuazione e fruibilità della didattica laboratoriale:

3 LABORATORI DI CUCINA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA



Luca - Classe 3^aE

Operatore della ristorazione - Servizi di Sala e Bar

Sarò in grado 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.

DOPO...

Potrò iscrivermi a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore).

Nel mondo del lavoro potrò ricoprire i ruoli di:

- Commis di sala e bar, addetto al banco bar
- Barista, cameriere, chef de rang
- Sommelier, primo Barman, primo Maître
- Gestore di locali tematici, american bar, disco-bar, lounge bar, wine bar
- Responsabile dei servizi di ristorazione (Food & Beverage Manager, banqueting manager)
- Bartender
- Gestore/proprietario di aziende di settore

L'Istituto è dotato di tutte le strutture indispensabili per garantire una concreta attuazione e fruibilità della didattica laboratoriale:

2 BAR DIDATTICI
1 SALA RISTORANTE

ACCOGLIENZA TURISTICA



Arianna - Classe 3^aB

Operatore di promozione e accoglienza turistica

Sarò capace 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; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

DOPO...

Potrò iscrivermi a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore).

Nel mondo del lavoro potrò ricoprire i ruoli di:

- Receptionist, impiegato di segreteria
- Addetto al Booking e alle prenotazioni
- Capo Ricevimento, governante (responsabile servizio ai piani, responsabile servizi amministrativi, responsabile delle risorse umane)
- Room division manager, direttore marketing e sales
- Vice direttore, direttore d'albergo
- Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, direttore tecnico agenzia di viaggio, tour operator
- PCO (Professional Congress Organizer), hostess/steward di terra o di volo
- Social media manager

L'Istituto è dotato di tutte le strutture indispensabili per garantire una concreta attuazione e fruibilità della didattica laboratoriale:

2 LABORATORI MULTIMEDIALI
2 LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
1 PIATTAFORMA E-LEARNING

PRODUZIONE DI PASTICCERIA



Chiara - Classe 3^aG

Operatore della produzione di pasticceria

Sarò in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; inoltre, avrò competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

DOPO...

Potrò iscrivermi a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore).

Nel mondo del lavoro potrò ricoprire i ruoli di:

- Commis di pasticceria, addetto alle produzioni dolciarie artigianali
- Gelatiere
- Capo pasticciere e panificatore
- Responsabile servizi di pasticceria nella grande distribuzione
- Responsabile servizi di ristorazione (Food & Beverage manager, banqueting manager)
- Gestore di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale

L'Istituto è dotato di tutte le strutture indispensabili per garantire una concreta attuazione e fruibilità della didattica laboratoriale:

1 LABORATORIO DI PASTICCERIA

