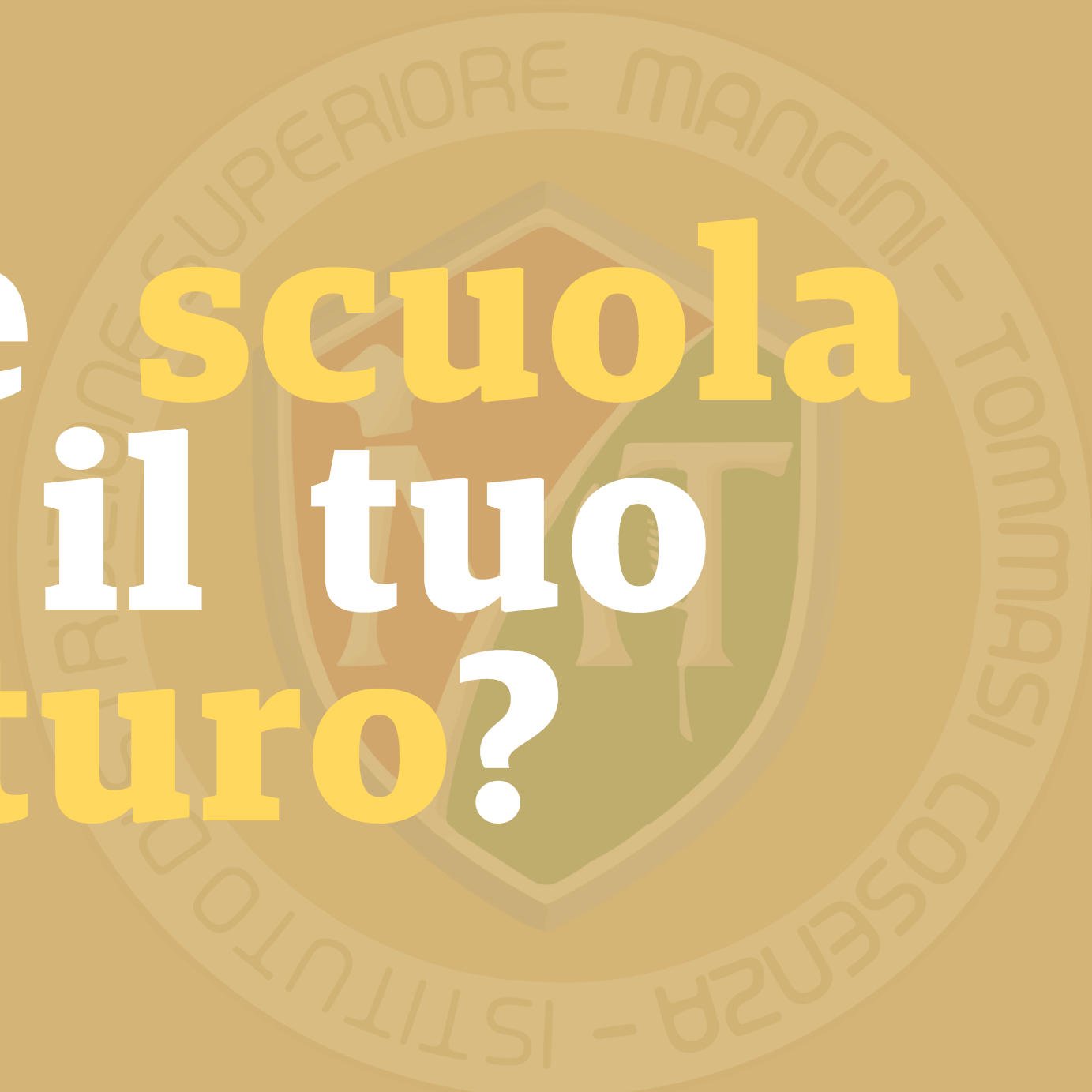


**Quale scuola
per il tuo
futuro?**





Ti presentiamo
il nostro Istituto
e la nostra
Offerta Formativa

L'IIS MANCINI-TOMMASI

di COSENZA

si pone come **obiettivo** quello
di rendere **reale e tangibile** nelle
impostazioni e nelle azioni
la **fusione** tra le sue due **anime**,
quella **Alberghiera** e quella **Agraria**

Innanzitutto... **dove siamo?**



IPSEOA

Via Consalvo Aragona

(a 300 metri dall'**Autostazione** di Cosenza)



IPSEOA

Via Gian Vincenzo Gravina

(a 500 metri dalla **Galleria Nazionale** di Cosenza)

ITA

Via Giuseppe Tommasi

(a 600 metri dalla **Sede RAI** di Cosenza)



Ecco i nostri indirizzi di studio

IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



ACCOGLIENZA TURISTICA



SERVIZI DI SALA E VENDITA



ENOGASTRONOMIA

ITA

Agraria, Agroalimentare ed Industria

VITICOLTURA ED ENOLOGIA



PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI



AMBIENTE E TERRITORIO



IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



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.

IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



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.

IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



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.

IPSEOA. **SBOCCHI** OCCUPAZIONALI

DIPENDENTE IN

Strutture alberghiere e della ristorazione,
pasticcerie, enoteche, birrerie, panifici;
Ristorazione su navi e treni;
Assistente di volo (steward, hostess);
catering, mense scolastiche e aziendali,
cucine di ospedali, case di cura e riposo,
industria agro-alimentare, aziende
agrituristiche, supermercati e aziende della
grande distribuzione con reparti di gastronomia;
Imprese di viaggio;

IMPRENDITORE;

DIRETTORE D'ALBERGO;

DIRETTORE TECNICO DELLE

AGENZIE DI VIAGGIO;

PROFESSIONISTA ESTERNO;

Guida turistica, Accompagnatore Turistico,
Organizzatore Congressuale, Animatore Turistico
Insegnante di esercitazione pratiche di
enogastronomia, dei servizi di sala e di accoglienza
turistica negli Istituti Alberghieri.



ITA

Agraria, Agroalimentare ed Industria

Nell'articolazione "**Viticultura ed enologia**" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Lo studente proveniente da questa articolazione ha le **competenze per seguire l'intera filiera dell'uva dal vigneto alla cantina e la relativa commercializzazione del prodotto.**



VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ITA

Agraria, Agroalimentare ed Industria

Nell'articolazione "**Produzioni e trasformazioni**" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Lo studente proveniente da questa articolazione ha una preparazione orientata all'azienda agraria di tipo polivalente.



PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

ITA

Agraria, Agroalimentare ed Industria

Nell'articolazione "**Gestione dell'ambiente e del territorio**" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, la gestione delle attività produttive agricole, con particolare attenzione alla **qualità dei prodotti, alla conservazione e valorizzazione della biodiversità e alla sostenibilità ambientale.**



GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

ITA. SBOCCHI OCCUPAZIONALI

SETTORE TECNOLOGICO-AGRARIO

- Libera Professione (Studio tecnico di Progettazione del settore rurale)
- Direzione tecnica e amministrativa Aziende Agrarie, Zootecniche e Agroindustriali e Cantine.
- Progettazione, realizzazione e cura del verde pubblico e privato.
- Consulenze tecniche ed estimative anche presso Tribunali in qualità di CTU e CTP.
- Perizie danni da avversità atmosferiche o da selvaggina, sulle coltivazioni e sui prodotti.
- Operazioni catastali di rilievo, di conservazione ed interpretazione di carte tematiche.
- Rilievi tecnici di situazioni di disagio ambientale e progettazione di interventi mirati alla stabilità e alla conservazione dei suoli e delle strutture paesaggistiche.
- Consulenze relative alla valorizzazione e miglioramento genetico dei prodotti sia vegetali che animali.
- Controllo e Certificazione della qualità dei prodotti agroalimentari sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico

- Attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali.
- Accesso a carriere di concetto nel settore pubblico e privato.
- Insegnamento tecnico pratico e impiego in qualità di Tecnico di laboratorio negli Istituti Tecnici e Professionali Agrari.
- Direzione di Parchi e Aree Protette.
- Accesso a tutte le facoltà universitarie.



Domande e risposte



A che ora si entra a scuola?

Alle 8:10

Quante ore di lezione alla settimana?

Si svolgono 32 ore (di cui 10 in laboratorio), dal lunedì al venerdì

Sono previste ore pomeridiane?

Un giorno alla settimana gli studenti restano a scuola fino alle 16:30 per le attività laboratoriali

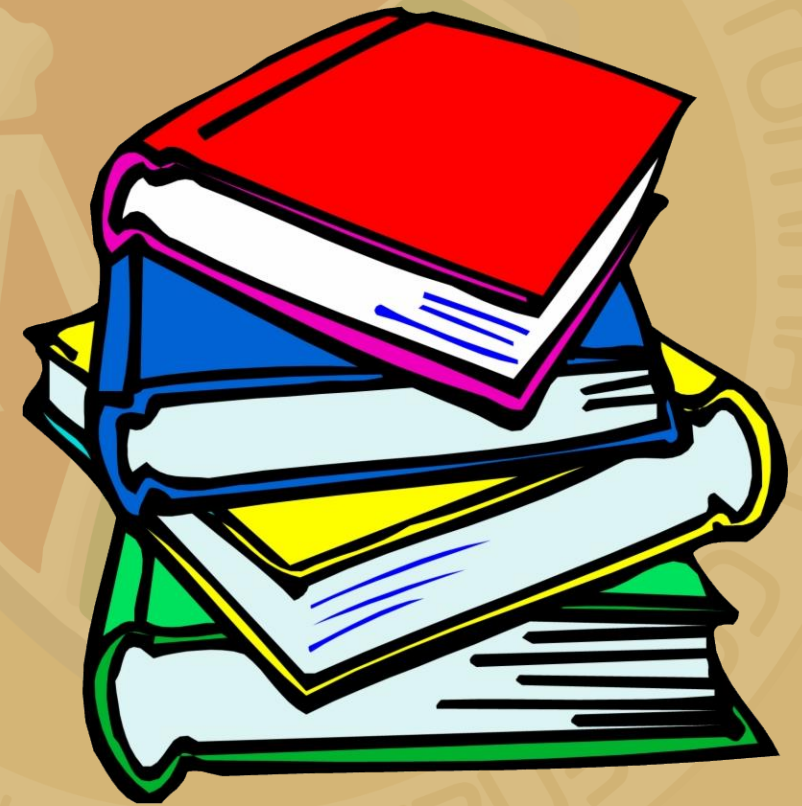
Quali materie si studiano nel **biennio IPSEOA**?



Materie	Classe prima	Classe seconda
	Ore settimanali	
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Francese	1	2
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione	1	1
Scienze della Terra	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Informatica	2	1
Lab. Servizi Cucina	2	2
Lab. Servizi Bar, Sala e Vendita	3	2
Lab. Servizi Accoglienza Turistica	2	3

Quali materie si studiano nel **biennio ITA?**

Materie	Classe prima	Classe seconda
	Ore settimanali	
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	2	2
Geografia economica	1	-
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione	1	1
Scienze della Terra / Biologia	2	2
Scienze integrate – Fisica	3	3
Scienze integrate – Chimica	3	3
Informatica	3	3
Tecniche di rappresentazione grafica	3	3



Tutte le info utili per contattarci



**Indirizzo: via CONSALVO
ARAGONA, COSENZA**

**Il nostro numero di
telefono è 0984411144**



**La nostra mail
CSIS01700Q@istruzione.it**

Il sito web

iismancinitommasi.edu.it



IIS MANCINI-TOMMASI

**La scuola per
il tuo futuro!**