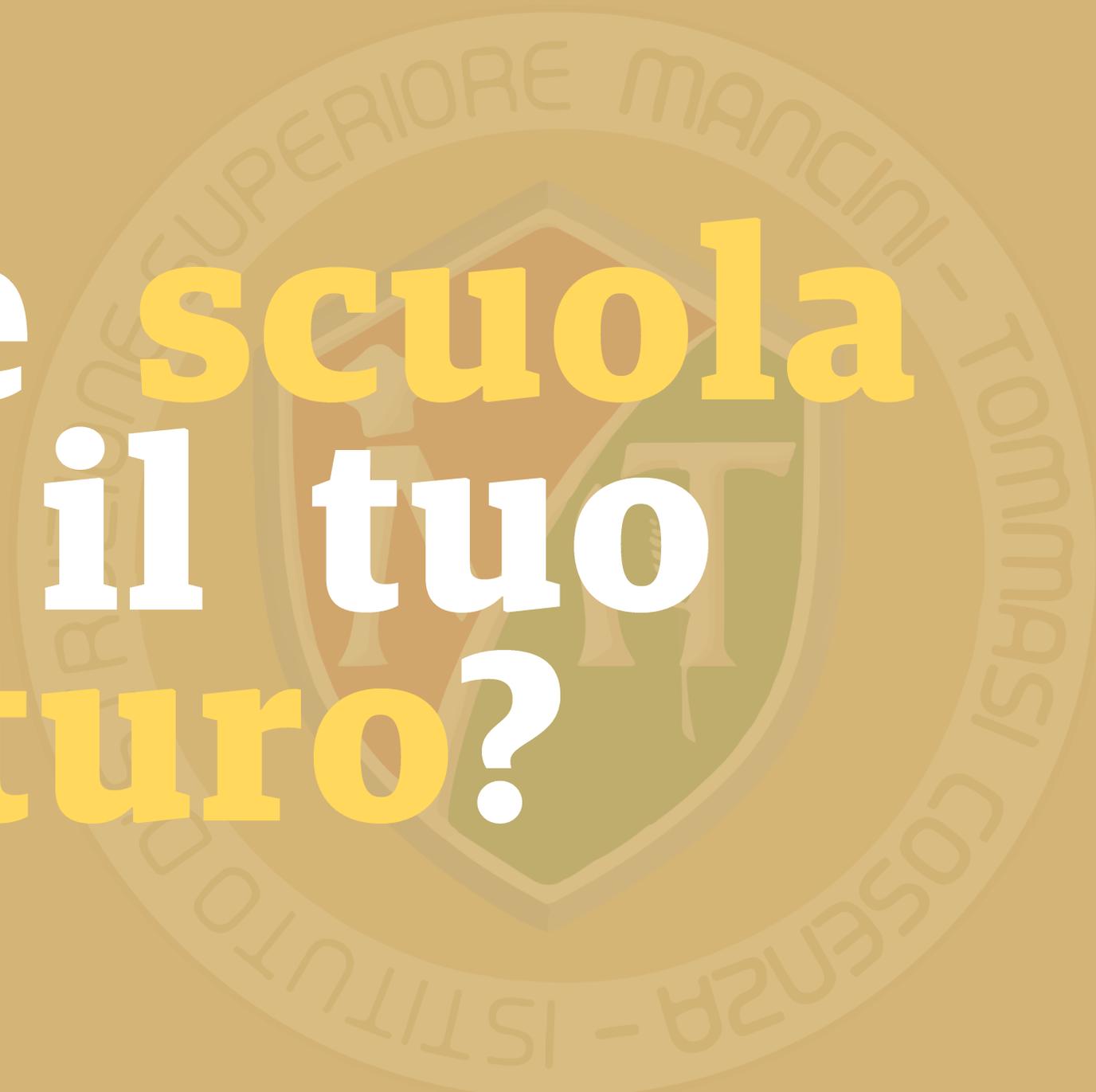


**Quale scuola  
per il tuo  
futuro?**





**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**

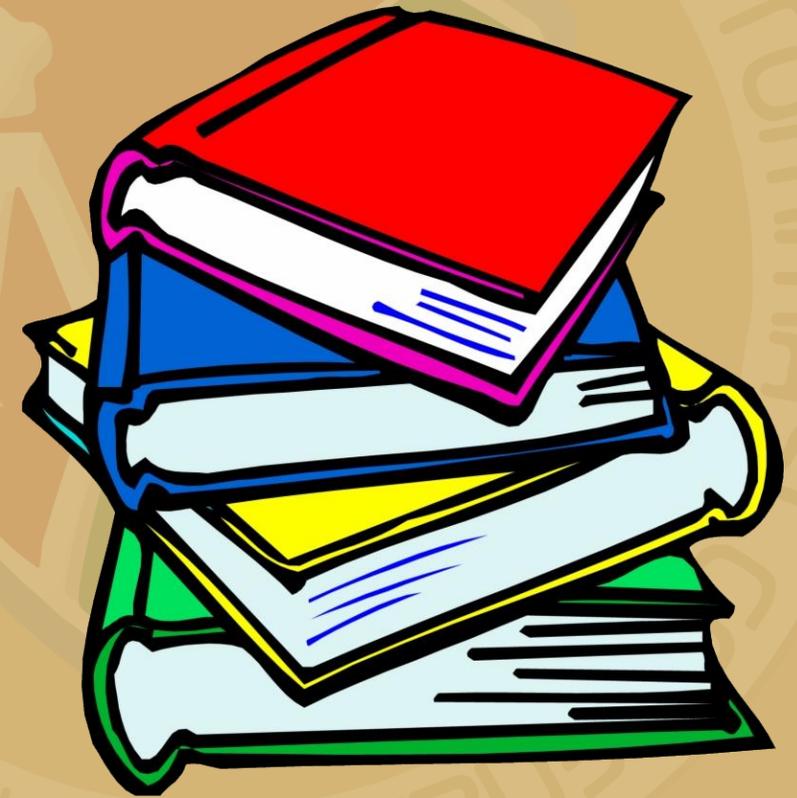
# Quali materie si studiano nel **biennio IPSEOA**?



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!**