



Istituto Istruzione
Secondaria Superiore

Piero Calamandrei

Calamandrei

Una scuola a misura di studente

SETTIMANA
CORTA

Tecnico Economico

- Sistemi informativi e aziendali
- Turismo

Professionale

Per l'enogastronomia
e l'ospitalità
alberghiera

Tecnico economico - Sistemi informativi aziendali

L'articolazione **SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI** potenzia lo studio dell'informatica ed è finalizzata all'acquisizione di competenze riguardanti l'ambito civilistico e fiscale, ma soprattutto l'elaborazione e l'interpretazione dei dati aziendali con opportuni strumenti informatici e software gestionali.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Addetto alla contabilità generale e industriale e al marketing, consulente in aziende del settore informatico, bancario e assicurativo.
- Project Manager, Database Administrator, Web Designer, Web Master e Sviluppatore di App.



MATERIE

Lingua e letteratura italiana					
Storia					
Inglese					
Francese/Tedesco					
Matematica					
Economia aziendale					
Informatica					
Diritto					
Economia Politica/Sc. delle Finanze					
Scienze della terra - Biologia					
Scienze (Fisica/Chimica)					
Geografia					
Scienze Motorie - sportive					
Religione					

1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
I	II	III	IV	V

4	4	4	4	4
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
3	3	3	/	/
4	4	3	3	3
2	2	4(1)	7(1)	7(1)
2	2	4(2)	5(2)	5(2)
2	2	3	3	2
/	/	3	2	3
2	2	/	/	/
2	2	/	/	/
3	3	/	/	/
2	2	2	2	2
1	1	1	1	1

() ore in laboratorio

Tecnico economico - Turismo

L'articolazione **TURISMO** permette l'acquisizione di competenze per la valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale con quelle linguistiche per contribuire al miglioramento organizzativo e divulgativo di imprese turistiche inserite in un contesto internazionale.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Tour operator, programmatore turistico, Social Media Manager, responsabile del booking, addetto comunicazione e marketing, direttore vendite, progettista, Agente di viaggio, Travel organizer, Travel designer, direttore d'hotel, addetto ai servizi di booking online, professional congress organizer, Meeting planner, Congress and meeting manager, Accompagnatore turistico, Guida turistica.



MATERIE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Inglese

Francese

Spagnolo/Tedesco

Matematica

Econ. aziendale/Disc. Turistiche aziend.

Informatica

Diritto/Legislazione turistica

Arte e territorio

Scienze della terra - Biologia

Scienze (Fisica/Chimica)

Geografia turistica

Scienze Motorie - sportive

Religione

1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
I	II	III	IV	V

4	4	4	4	4
---	---	---	---	---

2	2	2	2	2
---	---	---	---	---

3	3	3	3	3
---	---	---	---	---

3	3	3	3	3
---	---	---	---	---

/	/	3	3	3
---	---	---	---	---

4	4	3	3	3
---	---	---	---	---

2	2	4	4	4
---	---	---	---	---

2	2	/	/	/
---	---	---	---	---

2	2	3	3	3
---	---	---	---	---

/	/	2	2	2
---	---	---	---	---

2	2	/	/	/
---	---	---	---	---

3	3	/	/	/
---	---	---	---	---

3	3	2	2	2
---	---	---	---	---

2	2	2	2	2
---	---	---	---	---

1	1	1	1	1
---	---	---	---	---

() ore in laboratorio

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Le competenze tecniche, economiche e normative dell'**ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**, consentono di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, di progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Corsi professionali post-diploma.
- Lavoro dipendente o autonomo nel campo della ristorazione e del settore alberghiero.

MATERIE

Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Inglese	3	3
Francese	2	2
Matematica	4	4
Geografia	1	/
Diritto	2	2
Scienze degli alimenti	2	2
Scienze della terra - Biologia	2	2
Scienze (Fisica/Chimica)	2	2
Laboratorio di cucina	2	2
Laboratorio di sala	2	2
Laboratorio di accoglienza	2	2
Scienze Motorie - sportive	2	2
Religione	1	1

1°
BIENNIO

I II

Dopo il secondo anno l'alunno, in base alle personali attitudini, sceglie una delle articolazioni a fianco indicate.



() ore in laboratorio

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

L'articolazione **ENOGASTRONOMIA** potenzia le competenze volte alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nell'opzione **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI** si valorizza la produzione e la presentazione di prodotti dolciari e da forno.

L'articolazione **SERVIZI DI SALA E VENDITE** potenzia le competenze comunicazionali e relazionali.



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Enogastronomia

MATERIE

	2° BIENNIO 5° ANNO		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	4	5	5
Scienze dell'alimentazione	4(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina	6	4	4
Laboratorio di sala	/	2	2
Scienze Motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

() ore in laboratorio

Prodotti dolciari artigianali e industriali

MATERIE

	2° BIENNIO 5° ANNO		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive	/	2	2
Scienze dell'alimentazione	3(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina sett. pasticceria	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	/	3(1)	2(1)
Tecniche di organizzazione/gestione dei processi prod.	2	3	4
Scienze Motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

() ore in laboratorio

Servizi di sala e vendite

MATERIE

	2° BIENNIO 5° ANNO		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	2	2	2
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Geografia	/	/	/
Diritto	/	/	/
Diritto e amministrazione	4	5	5
Scienze degli alimenti	/	/	/
Scienza dell'alimentazione	4(1)	3(1)	3
Laboratorio di cucina	/	2	2
Laboratorio di sala e vendita	6	4	4
Scienze motorie - sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

() ore in laboratorio

PROTAGONISTI DELL'ECONOMIA GLOBALE

Indirizzi di studio nel settore economico e professionale :

- Sistemi informativi Aziendali
- Turismo
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera

I PUNTI DI FORZA di una scuola "a misura di studente"

- il rapporto con l'alunno e i con suoi genitori
- l'attenzione rivolta al benessere dell'alunno e alla sua crescita complessiva
- la didattica inclusiva, motivante e operativa
- i percorsi di eccellenza:
 - economia civile: le nuove professioni dell'"economia dal volto umano
 - archeoturismo e "Parco degli ipogei" del Comune di Bari:
nuovi circuiti turistici attraverso la rivalutazione del patrimonio storico, artistico e archeologico del territorio urbano
- la struttura: l'edificio è circondato da ampi spazi esterni in cui sono situati la necropoli peuceta e il parcheggio; vi sono aule ampie e luminose, tutte cablate e dotate di lavagne interattive, una palestra coperta polifunzionale, 7 laboratori multimediali, 1 linguistico e 1 scientifico, laboratori bar e cucina, uno spazioso auditorium attrezzato per videoconferenze e per attività teatrali e musicali.

OFFERTA FORMATIVA

- Alternanza scuola lavoro
- Progetti PON, Diritti a scuola
- Certificazioni Informatiche e linguistiche con stage all'estero
- Orientamento professionale e universitario
- Educazione alla legalità, alla salute, alla difesa dell'ambiente
- Corsi estivi di recupero e tutoraggio

COMUNICAZIONE DIRETTA CON LE FAMIGLIE

- Registro elettronico per visualizzare voti, assenze, ritardi
- Mail e sito internet dedicato
- SMS in caso di ritardi e assenze



ISTITUTO PIERO CALAMANDREI
TECNICO ECONOMICO • TURISMO
PROFESSIONALE

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Autobus SUD EST linea 100 A
AMTAB 11,111, 4,6,21
Stazione ferroviaria FSE

Via San Gaspare del Bufalo 1 - Bari
Tel 0805035674 - Fax 080 5650437
www.disavoiacalamandrei.gov.it
bais04900@istruzione.it