

Percorso di studio

Struttura quinquennale articolata in un Biennio e in un successivo Triennio

BIENNIO COMUNE (1° e 2° anno)

Prevede 1.188 ore di attività e insegnamenti di Area Generale e 924 ore di attività e insegnamenti di Profilo di Indirizzo:

AREA GENERALE COMUNE		AREA DI INDIRIZZO	
Assi culturali	Insegnamenti	Assi culturali	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Italiano-Inglese	Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera: Francese
Asse matematico	Matematica		
Asse storico sociale	Storia-Geografia-Diritto ed Economia Scienze Motorie RC o Attività alternative	Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate, TIC, Scienza degli alimenti, Laboratorio dei servizi di enogastronomia di cucina, sala e vendita. Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica
Totale monte ore 1.188		Totale monte ore area di indirizzo: 924	

TRIENNIO (3° 4° 5° ANNO)

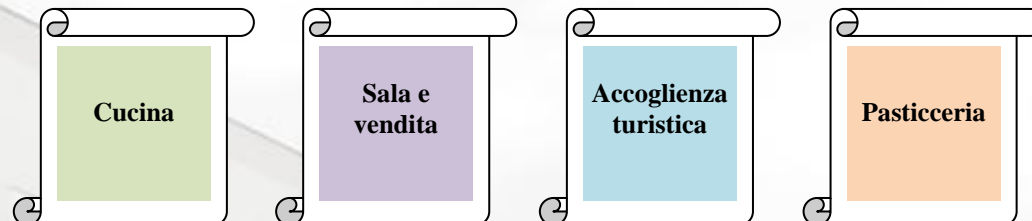
Dopo il biennio è possibile scegliere tra i seguenti percorsi:

ENOGASTRONOMIA CUCINA	SERVIZI DI SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA	PASTICCERIA
-----------------------	---------------------------	-----------------------	-------------

AREA GENERALE COMUNE		AREA DI INDIRIZZO	
Assi culturali	Insegnamenti	Assi culturali	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Italiano-Inglese	Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera: Francese
Asse matematico	Matematica		
Asse storico sociale	Storia Scienze Motorie RC o Attività alternative	Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza degli alimenti, Laboratorio dei servizi di enogastronomia di cucina - sala e vendita, Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di arte bianca e pasticceria, Diritto e tecniche amministrative, Tecniche di comunicazione, Arte e territorio, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
Totale monte ore 462		Totale monte ore area di indirizzo: 594	

Titoli conseguibili

- **Qualifica professionale di operatore di ... (3° anno)**
- **Diploma di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (5° anno)**



Sbocchi lavorativi

- Docente delle discipline tecnico pratiche negli Istituti Alberghieri.
- Assistente tecnico di laboratorio negli Istituti Alberghieri.
- Assistente amministrativo, tecnico ed ausiliario nella Pubblica Amministrazione.
- Chef, pasticciere, maître, sommelier, barman, gestore di locali e mense scolastiche o aziendali.
- Addetto all'accoglienza in alberghi, fiere e congressi.
- Guida turistica, animatore turistico, gestore di agenzie viaggi, tour operator.
- Titolare di aziende gastronomiche e ricettive quali ristoranti, bar, pub, pasticcerie, paninoteche, enoteche, agriturismi, hotel, B&B ...
- Accesso a concorsi pubblici.
- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Accesso alle scuole di alte specializzazioni professionali.

L'Istituto presenta inoltre un percorso di
ISTRUZIONE PER ADULTI
 (corso serale professionale)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera
 Con didattica modulare e percorsi personalizzati

I Nostri Laboratori



Laboratorio d'Informatica



Laboratorio di Chimica



Laboratorio Sala e Vendita



Laboratorio Enogastronomia



L' I.P.S.E.O.A.
"V. TITONE"

è un Istituto Alberghiero Statale, l'unico nel Territorio Belicino che offre l'Istruzione e la Formazione Professionale e rilascia un titolo immediatamente spendibile nel mondo del lavoro sia a livello nazionale che europeo



Istituto Professionale di Stato per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "VIRGILIO TITONE"



Facebook: ipseo "Virgilio Titone" - Alberghiero Castelvetrano



Instagram: alberghierocastelvetrano

www.ipseoatitone.edu.it

Viale dei Templi, 115-91022 Castelvetrano (TP) Tel. 0924.932211
Per iscrizioni on-line Cod. Mecc: TPRH040003