



G. ROSSINI
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
VIA TERRACINA, 1 - NAPOLI



G. ROSSINI
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
VIA TERRACINA, 1 - NAPOLI

ROSSINI

OPEN DAY

ENOGASTRONOMIA
PASTICCERIA
ACCOGLIENZA
TURISTICA
SALA BAR

1/15 DICEMBRE
19 GENNAIO

ORARIO 10,00 – 13,00

HO SCELTO IL ROSSINI E TU?

Sede centrale

Via Terracina, 1 - 80125 Napoli
telefono: 081 19324772

Sede succursale

Via Pozzuoli, 64 - 80124 Napoli
telefono: 081 2428812

Indirizzo email:

narh080005@istruzione.it

Referente per orientamento:

Prof.ssa Patrizia Fucito
telefono: 339 73 70 460



OPEN DAY

1/15 DICEMBRE
19 GENNAIO

IPSEOA G. Rossini

L'IPSEOA "G. Rossini" nasce nel 1995 e in pochi anni si afferma sul territorio come punto di riferimento per la Formazione Professionale Turistico Alberghiera. L'Istituto è ubicato in due plessi: la sede centrale da poco inaugurata di Via Terracina n. 1; la sede succursale in Via Pozzuoli n. 64. Entrambe le sedi sono facilmente raggiungibili con i servizi pubblici di Metropolitana, Cumana e linee di trasporto municipale.

**HO
SCELTO IL
ROSSINI
E TU?**

Mission dell'Istituto

Nell'idea dell'assoluta centralità dello studente protagonista del suo percorso formativo, l'obiettivo dell'Istituto è formare professionisti qualificati che possiedono specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e ricettiva al fine di valorizzare sempre più un territorio caratterizzato da una naturale vocazione turistica.

Personalizzazione dei percorsi

L'Istituto attua il nuovo modello didattico basato sulla personalizzazione dei percorsi, sull'uso diffuso dei laboratori, delle uscite didattiche sul territorio, sull'integrazione piena tra competenze, conoscenze e abilità.

Articolazioni dell'indirizzo di studi:

Il corso di studi ha durata quinquennale ed è suddiviso in due bienni e un monoennio finale (5° anno) in cui si potenzia il raccordo tra scuola e mondo del lavoro. Il Biennio è finalizzato alla certificazione dell'obbligo scolastico e presenta le seguenti articolazioni professionali:

ENOGASTRONOMIA

Si acquisiscono le competenze per intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

PASTICCERIA

Si acquisiscono le competenze che consentono di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni dolciarie locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze di pasticceria.

SALA BAR

Si acquisiscono le competenze utili a svolgere le abilità operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione, e vendita di prodotti enogastronomici.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Si acquisiscono le competenze per operare nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistiche e ricettive.

Istruzione e Formazione Professionale

Fin dal primo anno si seguono percorsi di formazione e istruzione professionale per cui al 3° anno del ciclo di studi è possibile conseguire una Qualifica Regionale -

I. e F.P. - sulle seguenti figure professionali:

- Operatore della ristorazione: Enogastronomia;
- Operatore della ristorazione: Pasticceria;
- Operatore della ristorazione: Servizi di Sala e Bar
- Operatore ai servizi di accoglienza: Strutture Ricettive e Agenzie di Viaggio

Valorizzazione delle eccellenze

Il "Rossini" punta a valorizzare le eccellenze elevando i propri standard didattico / professionali e promuovendo tutte le attività curriculari ed extracurriculari in grado di incentivare e premiare i risultati conseguiti dagli studenti.

Percorsi di alternanza scuola/lavoro

Gli studenti, dal 3° anno e fino al conseguimento del diploma, saranno gradualmente avvicinati al mercato del lavoro partecipando a stage presso accreditate aziende del settore di riferimento, curati e monitorati da tutors scolastici e aziendali.

