

il nostro impegno per il tuo **futuro!**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Falcone", nato a Giarre nel 1972, è punto di riferimento nell'area jonico-etnea per la formazione di profili professionali caratterizzati da elevate competenze nel mondo della gastronomia e dell'accoglienza. **L'offerta formativa proposta agli studenti è ampia, diversificata e inclusiva, per venire incontro alle diverse aspirazioni e inclinazioni personali.**

L'Istituto si propone di far acquisire agli studenti competenze professionali e tecniche legate al settore, senza tralasciare lo sviluppo di abilità, capacità comunicative e di collaborazione fondamentali per un futuro nel campo della ristorazione e del turismo.

I percorsi di istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni del percorso specifico.

A conclusione dei 5 anni, si consegue un diploma che garantisce l'opportunità di lavoro nel settore, la possibilità di continuare gli studi per un biennio con la frequenza dell'ITS (Istituto Tecnico Superiore) presente in sede, e consente l'iscrizione a tutte le facoltà universitarie.

Il biennio comprende 2112 ore: 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, incluse le ore di laboratorio. Per il triennio, ogni anno scolastico (terzo, quarto, quinto) comprende 1056 ore, di cui 462 destinate agli insegnamenti di specializzazione e 594 comuni a tutti i percorsi.

L'Istituto propone anche corsi d'istruzione per adulti (in orario serale nelle sedi di Giarre e Maniace).



Oltre alle attività curriculari, l'istituto offre l'opportunità di partecipare a molteplici attività formative:

- ✓ Progetti **P.O.N.** e **P.N.R.R.**
- ✓ **Partecipazione a gare e concorsi** per la valorizzazione delle eccellenze
- ✓ **Corsi I.T.S.** come sede associata della fondazione "Albatros" di Messina
- ✓ Percorsi per le **Competenze Trasversali** e l'orientamento **Impresa Formativa Simulata**
- ✓ **Piano di internazionalizzazione**
Progetti di mobilità transnazionale del Programma Erasmus+ ed e-Twinning
AFS Intercultura Programmi di studio all'estero
Soggiorni all'estero linguistici, culturali e professionali.



ISTITUTO ALBERGHIERO IPSEOA "GIOVANNI FALCONE"

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

GIARRE

Via Veneto, 4 - 95014 Giarre
+39 095 6136515

RIPOSTO

Corso Sicilia, s.n.c. - 95018 Riposto
+39 095 6136523

MANIACE

SEDE COORDINATA

Corso Cavallaro, 7. - 95030 Maniace
+39 095 6136838 | +39 095 6136836

ACICATENA NUOVA SEDE

SEDE COORDINATA

Via Oliva San Mauro, 48B - 95022 Acicatena



CTRH010007@istruzione.it
CTRH010007@pec.istruzione.it
alberghierogiarre.edu.it



FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea e dal Ministero dell'Istruzione e del Merito

Codice identificativo progetto: M4C111.4-2022-981-P-20282
Titolo del progetto: Siamo tutti fuoriclasse! / Tutti in classe!
CUP: H84D22004110006

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
GIOVANNI FALCONE
GIARRE



Una formazione concreta,
per costruire
**Opportunità
di lavoro.**

L'offerta formativa prevede gli insegnamenti dell'area comune (italiano, storia, matematica, geografia, diritto, scienze integrate) e si caratterizza per la presenza di insegnamenti specialistici: scienza degli alimenti, servizi di accoglienza turistica, laboratorio di enogastronomia, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Il percorso formativo prevede anche la partecipazione a stage e tirocini formativi presso ristoranti, bar, pasticcerie, alberghi, agenzie di viaggio, villaggi turistici.

Tramite percorsi di specializzazione personalizzati, l'Istituto offre agli studenti la possibilità di acquisire competenze in linea con i codici ATECO e con le nuove richieste del mercato del lavoro.

Ogni studente potrà dunque scegliere il percorso più idoneo alle proprie esigenze, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali, all'individuazione di nuove tendenze nell'ambito del food & beverage, o all'acquisizione di competenze che consentano di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di accoglienza nelle strutture turistico-alberghiere.

DOVE IL **SAPERE**
DIVENTA **SAPORE!**



LASCIATI
ISPIRARE

Hai la possibilità di scoprire
nuovi orizzonti professionali e realizzare
un percorso personale di specializzazione!

sostenibile regionale vegana etnica
cucina molecolare creativa
gluten free
degustazione vini **sala**
milk art cocktailbar pasticceria mastro birraio intaglio
guida turistica accoglienza animazione
turistica itinerari enogastronomici marketing & comunicazione reception

LA TUA CARRIERA
COMINCIA **QUI!**

Con un diploma ottenuto presso
l'Istituto Alberghiero, sarà possibile
intraprendere diverse carriere, come:

- Chef e Cuoco
- Maître e Responsabile di sala
- Sommelier
- Cameriere
- Barman
- Pasticcere
- Responsabile di mense aziendali e scolastiche
- Food and beverage Manager
- Portiere
- Receptionist
- Hostess / Steward fieristico
- Tour operator
- Guida turistica
- Animatore
- Manager di agenzia viaggi

“

la nostra
mission

Promuovere lo **sviluppo di saperi, abilità** e competenze generali e **nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità turistico alberghiera**, per favorire negli studenti e futuri cittadini europei una **formazione culturale e professionale solida e flessibile** che faciliti l'inserimento nel contesto sociale globalizzato e nel mondo del lavoro.



CORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI



PERCORSI PERSONALIZZATI DI SPECIALIZZAZIONE



IMPRESA FORMATIVA SIMULATA



MOBILITÀ ALL'ESTERO DI LUNGA E BREVE DURATA



PROGETTI P.O.N. E P.N.R.R.