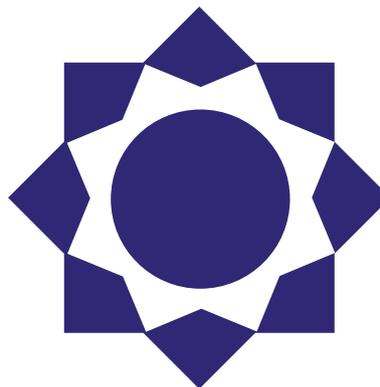


**ISTITUTO
ISTRUZIONE
SUPERIORE
ANTONELLO**



Dirigente Scolastico Laura Tringali

L'Istituto Antonello è un istituto di istruzione superiore con unica sede in Messina, Viale Giostra 2 comprendente:

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO
ISTITUTO TECNICO GRAFICA E COMUNICAZIONE
LICEO SCIENTIFICO SPORTIVO
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
CORSO SERALE**

Il nostro Istituto offre percorsi in linea con le richieste del mondo del lavoro, con gli obiettivi di sviluppo Turistico della Regione Sicilia e con le necessità del territorio.

I nostri allievi diplomati possono:

intraprendere percorsi di studio universitario presso qualsiasi facoltà, iscriversi a master e percorsi post-diploma;
accedere al mondo del lavoro.

profilo in uscita Il diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici, nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale e dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale del territorio. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione che al miglioramento, organizzativo e tecnologico, dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

sbocchi professionali

Il diplomato in Turismo può partecipare a concorsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore turistico, proseguire con un master o corso post-diploma, continuare con gli studi universitari. Inoltre, può prestare collaborazione sia nelle imprese turistiche, per occuparsi dei servizi/prodotti turistici e degli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali, sia negli enti pubblici e privati per iniziative turistiche.

Può, altresì, inserirsi nel mondo del lavoro come:

- direttore o receptionist in alberghi, campeggi, villaggi turistici;
- promotore o programmatore turistico in agenzie di viaggi e turismo;
- impiegato in compagnie aeree, porti, aeroporti, consolati;
- esercente di strutture ricettive;
- tecnico delle attività ricettive e professioni assimilate.

Operatore in strutture ricettive (front office e back office), assistente di volo, viaggio e crociera, assistente congressuale e

fieristico, accompagnatore turistico.

Addetto all'informazione e all'assistenza dei clienti.

Tecnico dell'organizzazione di fiere, esposizioni ed eventi culturali, convegni e ricevimenti.

Animatore turistico e professioni assimilate. Agente di viaggio.

Guida ed accompagnatore naturalistico e sportivo.

Addetto/a allo studio, all'organizzazione e produzione di package tours. Addetto/a pratiche di imbarco portuale e aeroportuale.

Addetto all'amministrazione di piccole/medie imprese che operano in mercati nazionali ed internazionali.



Insegnamenti	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3	3	3
Lingua Spagnola			3	3	3
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Geografia	3	3			
Geografia Turistica			2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Economia Aziendale	2	2			
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Attività alternativa	1	1	1	1	1

profilo in uscita

Il diplomato in Grafica e Comunicazione ha competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso delle tecnologie per produrla; interviene nei processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa e i servizi ad esso collegati, curando la progettazione e la pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti. Inoltre, è in grado di integrare conoscenze di informatica di base, di strumenti hardware e software grafici e multimediali, di sistemi di comunicazione in rete, di sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa 2d E 3D; di progettare, realizzare e pubblicare contenuti per il web.

sbocchi professionali

Il diplomato in Grafica e Comunicazione può partecipare a corsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore informatico e di comunicazione grafica e multimediale, proseguire con un master o corso post-diploma, continuare con gli studi universitari. Inoltre, può prestare collaborazione nelle aziende specializzate nella realizzazione e gestione di sistemi software di comunicazione in rete, nella produzione fotografica e audiovisiva, nella programmazione ed esecuzione delle operazioni di pre-stampa e post-stampa. Può, altresì, inserirsi nel mondo del lavoro come: grafico e pubblicitario in aziende ed enti; grafico di redazione; disegnatore industriale; copywriter; art director in agenzie di comunicazione; fotografo;

Insegnamenti	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicata		3			
Complementi di matematica			1	1	
Teoria della comunicazione			2	3	
Progettazione Multimediale			4	3	4
Tecnologie dei processi di produzione			4	4	3
Organizzazione e gestione dei processi produttivi					4
Laboratori tecnici			6	6	6



TECNICO GRAFICA E COMUNICAZIONE



profilo in uscita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

sbocchi professionali

Il diplomato può partecipare a concorsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore alberghiero e della ristorazione, proseguire con un master o corso post-diploma, iscriversi presso qualsiasi facoltà. Corsi di laurea suggeriti come particolarmente idonei sono quelli relativi a Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Economia del Turismo, Turismo per i Beni Culturali. Nel contempo, già il solo diploma, apre un ampio ventaglio di possibili sbocchi professionali, tra cui:

- Imprese alberghiere Imprese turistiche
- Enti pubblici (mense ospedaliere, scolastiche, carcerarie e militari ...)
- Enti privati (mense aziendali, ristorazione su mezzi di trasporto ...)

opzioni

Dopo il primo biennio si potrà scegliere tra quattro opzioni:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **ARTE BIANCA E PASTICCERIA**
- **SALA BAR E VENDITA**



enogastronomia biennio

1° biennio

AREA GENERALE

	I	II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Geografia generale ed economica	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1

AREA DI INDIRIZZO

Francese/Spagnolo	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	0	3
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastr. - cucina*	2	3
Laboratorio di servizi enogastr. - Bar-sala e vendita*	3	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	2	2

Dopo il primo biennio si potrà scegliere fra tre articolazioni:

Codici Ateco

- 56 - Attività dei servizi di ristorazione
- 56.1 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.2 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 10.85 - Produzione di pasti e piatti preparati

In tale articolazione, il diplomato è in grado 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.

**enogastronomia
triennio**

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina*	7	6	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar-Sala e vendita*		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5

sala bar e vendita

AREA GENERALE A TUTTI GLI INDIRIZZI	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala e vendita	7	6	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5

Codici Ateco

56.1 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)

56.3 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nell'articolazione di Servizi di Sala bar e Vendita, al termine degli studi lo studente è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di 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.



accoglienza turistica

AREA GENERALE A TUTTI GLI INDIRIZZI	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		2
Laboratorio dei servizi enogastronomici-accoglienza	7	6	4
Arte e territorio	2	3	
Tecniche della comunicazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5

Accoglienza turistica

Codici Ateco

5.2 - Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere.

5.2.1 - Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)

5.2.1.1 - Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati.

5.2.1.2 - Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati.

5.2.1.3 - Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati.

Nell'articolazione Accoglienza Turistica lo studente diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela e di promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.





Insegnamenti	1° BIENNIO		2° BIENNIO		
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica*	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	3	3	3	3	3
Diritto ed economia dello sport			3	3	3
Discipline sportive	3	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	3	3	2	2	2
Religione Cattolica/ Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	27	27	30	30	27

finalità

La sezione ad indirizzo sportivo del Liceo Scientifico, istituita con DPR n. 52 del 5 marzo 2013, ha le seguenti finalità:

è volta all'approfondimento delle scienze motorie e sportive e di una o più discipline sportive favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri delle scienze matematiche, fisiche e naturali nonché dell'economia e del diritto;

sviluppa le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie per far interagire le diverse forme del sapere, l'attività motoria e sportiva e la cultura propria dello sport;

integra la pluralità dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative.

Questo indirizzo si caratterizza, dunque, per l'acquisizione di competenze in ambito scientifico-sportivo infatti le discipline caratterizzanti il piano di studio sono:

- Fisica
- Scienze naturali: (chimica, biologia, scienze della terra)
- Diritto ed economia dello sport
- Discipline sportive

A conclusione del percorso di studio gli studenti raggiungeranno i seguenti specifici risultati di apprendimento:

- saper applicare i metodi della pratica sportiva in diversi ambiti;
- saper elaborare l'analisi critica dei fenomeni sportivi,
- essere in grado di ricercare strategie atte a favorire la diffusione del ruolo sociale dello sport;
- saper approfondire la conoscenza e la pratica delle diverse discipline sportive;
- essere in grado di orientarsi nell'ambito socioeconomico della propria realtà territoriale e collegarla a soggetti e contesti nazionali ed internazionali.

sbocchi professionali

La preparazione ed il tipo di formazione acquisite permettono di proseguire lo studio universitario in tutti i corsi di laurea ed in particolare nei corsi di laurea di settore (Scienze Motorie) ed anche in tutti i corsi di laurea ad indirizzo medico, a quelli delle professioni sanitarie, scientifico e tecnologico.

L'indirizzo apre un ventaglio di possibilità nello sport business, nel management dello sport, nel giornalismo sportivo ma anche in quei settori della fisioterapia e del fitness dove è necessaria la presenza di :

- preparatori fisici abili nella programmazione e nella conduzione di programmi di allenamento;
- esperti da utilizzare nell'ambito di palestre, gruppi sportivi e centri di benessere, con competenze professionali di natura multidisciplinare, finalizzate allo sviluppo ed al mantenimento del benessere psicofisico;
- organizzatori e coordinatori di eventi sportivi amatoriali ed agonistici e di attività fisica di carattere ricreativo, educativo e sportivo in strutture pubbliche e private;
- operatori nella comunicazione e gestione dell'informazione sportiva consulenti di società ed organizzazioni sportive gestori di palestre e centri sportivi pubblici e privati.