

Attività Extracurricolari

L'Istituto è autorizzato dalla Regione Campania al rilascio delle Qualifiche Professionali (leFP). Pertanto, gli studenti possono, contestualmente all'iscrizione al 1° anno, chiedere di poter conseguire una qualifica professionale a conclusione del 3° anno, scegliendo tra:

- Operatore di Sala e Vendita;
- Operatore dei Servizi di Enogastronomia;
- Operatore dei Servizi di Promozione e Accoglienza Turistica.

L'Istituto Esposito Ferraioli inoltre, offre:

Stage aziendali altamente qualificati, presso le più prestigiose strutture ricettive e ristorative di Napoli, della Regione Campania e all'estero, nel quadro dell'alternanza Scuola-Lavoro, a partire dalle classi seconde.

Corsi di formazione finanziati dal Fondo Sociale Europeo (FSE) nell'ambito del Programma Operativo Nazionale (PON) "Competenze per lo sviluppo" o promossi dall'Istituto attraverso la progettazione interna.

I Progetti di Istituto

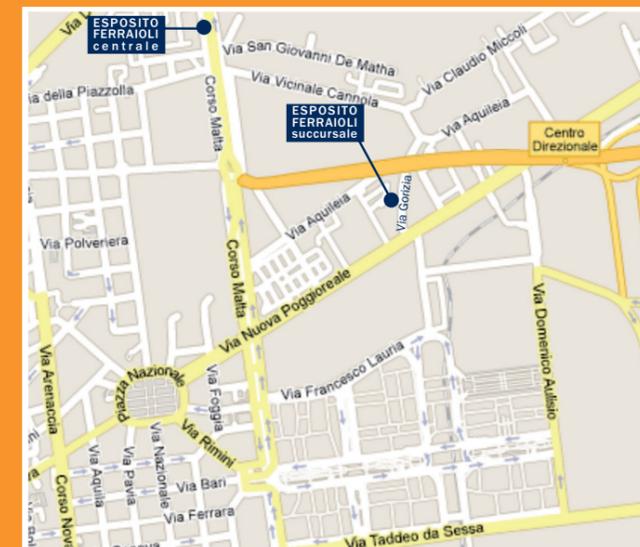
ATTIVITÀ PROGETTUALI TRIENNALI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

- "Biblioteca" Sportello help-didattica e Attività "Libriamoci"
- TEATRODISOTTO
- Star bene a scuola
- Lettura
- Giochi logico-matematici
- Recupero abilità di base nell'area logico-matematica
- Palestra Invalsi
- La Dieta Mediterranea, una sana abitudine
- Jouons ensamble!!
- Arte bianca - Pizzeria
- L'arte dell'accoglienza
- Alla scoperta del tuo paese
- Le ricette per evitare lo spreco alimentare
- Performing in situation
- SCENE IT!
- Inglese e seconda lingua in laboratorio
- Potenziamento seconda lingua comunitaria - livelli A2 B1
- Evento Ricevimento

- Corso di alfabetizzazione informatica
- Addetto al Front Office e Back Office
- leFP
- Aula Confucio: corso di lingua cinese
- Orientamento
- Primo Soccorso
- Alternanza scuola - lavoro
- Azienda simulata: Piccoli imprenditori crescono
- Bar didattico
- Cibo ed Arte
- Imparo a fare la spesa...laboratorio per l'autonomia
- Convivenza civile e cittadinanza attiva
- Formazione in materia di salute e sicurezza nel mondo del lavoro
- MIUR per la creazione di "Laboratori Territoriali per l'occupazione"
- MIUR bulli...punto zero
- MIUR #lamiascuolaaccogliente HALL e FRONT OFFICE
- MIUR Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica con "Lib-er-i.net"
- Operare per imparare e socializzare
- BES "Bisogni Educativi Speciali"
- Laboratorio Ludico Sportivo.



Dove siamo



Come Raggiungerci

Fermate della Circumvesuviana:

linea Baiano fermata Centro Direzionale di Napoli

Bus da Piazza Garibaldi:

170, A37, 602, 601

Per Informazioni

Per ulteriori dettagli la segreteria didattica è aperta al pubblico nei seguenti giorni: Lunedì, Mercoledì, Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00.

La Dirigente Scolastica Rita Pagano

riceve solo per appuntamento.

Tel. 081.19712623



Pagina ufficiale di Facebook



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI

ENOGASTRONOMIA
PASTICCERIA
SALA E VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA



Corso Malta, 141 - 80141 Napoli

Tel. 081.19712623

Sede Coordinata: Via Gorizia 2 - 80143 Napoli

Tel. 081.19567052

E-mail: narh17000b@istruzione.it

Il Corso di Studi

L'Istituto A. Esposito Ferraioli è noto sul territorio per la formazione professionale che eroga nell'ambito del settore turistico-alberghiero.

La nostra offerta formativa, ampliata da progetti sul territorio, prevede la possibilità di stage formativi ed è arricchita da finanziamenti dell'Unione Europea per potenziare ed accrescere le competenze degli allievi.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Il corso di studi prevede:
un 1° biennio, un 2° biennio ed un 5° anno

Dopo il 1° biennio l'alunno può scegliere le seguenti articolazioni:
Enogastronomia, Pasticceria, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica

1° BIENNIO COMUNE

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI Discipline	ANNO	
	1°	2°
Lingua e Cultura Italiana	4	4
Storia	1	2
Geografia	1	1
Lingua inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze della terra, Biologia	2	1
2° Lingua straniera	2	2
Tecnologie dell'informatica e della comunicazione	2	
Chimica		2
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2
Laboratori di servizi di accoglienza turistica	2	2
Scienze Motorie e sportive	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1
Totale ore settimanali	32	32

Enogastronomia

Nell'articolazione "Enogastronomia" 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.

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
2ª Lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina	7(1)	4	4
Laboratori di servizi enogastronomici-sala e vendita		2	2
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza

Sbocchi professionali:

Chef, Responsabile dei servizi di ristorazione, Corso di laurea in scienze degli alimenti

Pasticceria

Nell'articolazione "Pasticceria" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari. Ha competenze specifiche negli impianti e nei processi industriali di produzione alimentare.

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
2ª Lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici-pasticceria	9(2)	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	1	3	2
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza

Sbocchi professionali:

Addetto alla pasticceria ed alle produzioni artigianali, Comis di pasticceria, Responsabile catering, Gestore aziende di produzione dolciaria

Servizi di Sala e Vendita

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; 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.

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	2	3	3
2ª Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	9(2)	4	4
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza

Sbocchi professionali:

Barman, Sommelier, Maitre, Corso di laurea in scienze degli alimenti, Corso triennale di enologia

Servizi Accoglienza Turistica

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

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	2	3	3
2ª Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	6	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratori di servizi di accoglienza turistica	9(2)	4	4
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza

Sbocchi professionali:

Responsabile dei servizi di ricevimento, Responsabile dei servizi di alloggio, Direttore d'albergo, Operatore congressuale, Corso di laurea in scienze del turismo

