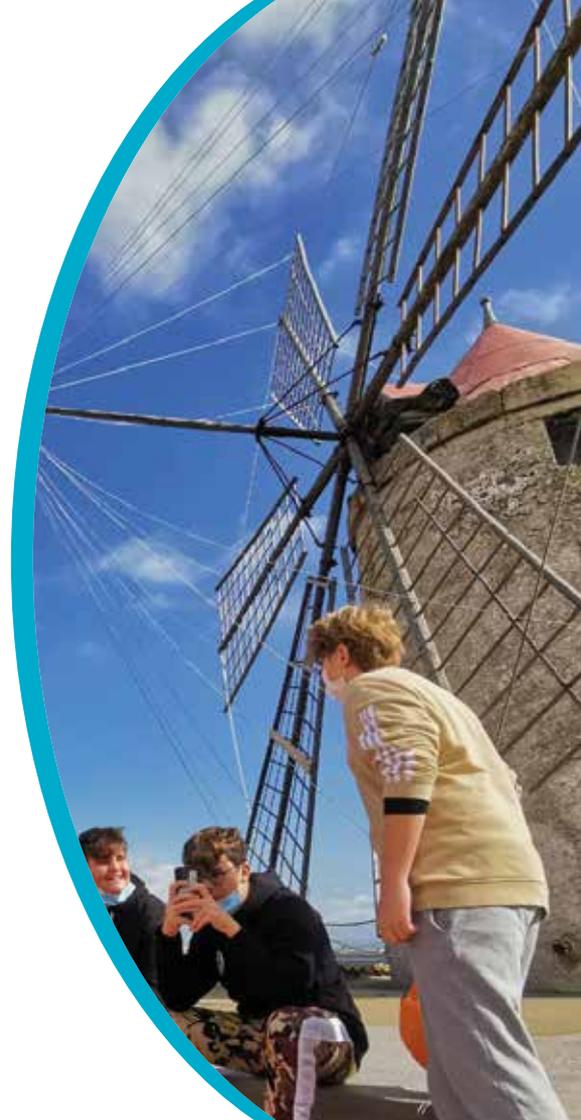




ERICE
CON CONVITTO ANNESSO

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA
LICEO DELLE SCIENZE UMANE
OPZIONE ECONOMICO-SOCIALE
CURVATURA COMUNICAZIONE E CULTURA ENOGASTRONOMICA





SEDE CENTRALE
Via Barresi, 26, Casa Santa - Erice (TP)

PLESSO SUCCURSALE
Via Lodi, 10, Casa Santa - Erice (TP)

PLESSO SUCCURSALE
Palazzo Sales, Erice (TP)

CONVITTO
Convento San Carlo, Via G.F. Guarnotti, Erice (TP)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

E-mail: tpis03300r@istruzione.it
PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

WWW.ALBERGHIEROERICE.EDU.IT



IL NOSTRO ISTITUTO

INDIRIZZI SCOLASTICI

- Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- Liceo delle Scienze umane - opzione Economico-sociale - curvatura Comunicazione e cultura enogastronomica

LE NOSTRE PROPOSTE:

Curricolo Ordinario: attività didattica ordinaria secondo il quadro orario previsto dagli indirizzi di studio

Semiconvitto: servizio mensa, attività didattico-educative

Convitto: servizio di residenzialità, attività ludico-ricreative e didattico-educative

IL CONVITTO SAN CARLO

Il Convitto, ubicato a Erice nella sede dell'ex convento San Carlo, rappresenta un punto di forza del progetto formativo del nostro Istituto.

Perché scegliere il convitto

- Per il servizio di residenzialità offerto agli alunni residenti in zone che rendono difficile o impossibile il quotidiano rientro a casa (ad esempio nelle isole)
- Per la possibilità di svolgere stage e attività di alternanza scuola-lavoro presso Enti pubblici e strutture/aziende private dell'agro ericino

Attività educative

- Ludico-ricreative (iniziative culturali, ricreative, sportive)
- Didattico-educative (interventi di consulenza, sostegno nello studio, metodologia di studio, partecipazione ad attività di approfondimento e laboratori)

Figure professionali: educatori, infermieri, cuochi, guardarobiere, collaboratori scolastici.

Servizi offerti: tutoraggio, guida e consulenza, mensa, guardaroba, infermeria, pulizia alloggi.

LICEO DELLA COMUNICAZIONE E DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA

Il Liceo della comunicazione e della cultura enogastronomica è un'assoluta novità nel panorama dell'offerta formativa siciliana: fonde le competenze disciplinari proprie del Liceo delle scienze umane, opzione Economico Sociale, con le competenze tecnico-pratiche del settore dei servizi enogastronomici e dell'accoglienza turistica. L'obiettivo del corso di studi è valorizzare le eccellenze, formando nuovi operatori del settore della comunicazione turistica e creando nuovi "professionisti del gusto" capaci di diffondere la cultura enogastronomica siciliana nel mondo.



NUOVE OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

La finalità del progetto è offrire nuove opportunità lavorative e stimoli culturali agli studenti, affiancando alle tradizionali figure professionali del settore enogastronomico e turistico nuove figure nell'ambito della comunicazione e dell'imprenditorialità enogastronomica e turistica:

- Giornalista e critico enogastronomico
- Giornalista esperto in marketing territoriale e promozione turistica
- Food and Beverage Manager
- Hospitality Manager
- Banquets and Events Manager
- Promotore e organizzatore di eventi culturali
- Food Blogger e Food Influencer
- Blogger e Influencer nel settore della promozione territoriale e del turismo
- Social Media Manager nel settore turistico e dell'ospitalità
- Food Social Media Manager
- Travel blogger e influencer

PCTO

Nel corso del triennio, gli allievi potranno svolgere diversi stage, anche all'estero, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), presso Enti turistici e culturali pubblici e privati, agenzie di organizzazione di eventi, testate giornalistiche e case editrici, laboratori di grafica pubblicitaria e fotografia, aziende agricole ed enologiche, uffici stampa, strutture ricettive, agenzie per la promozione culturale.

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

- Istituzioni e fondazioni che propongono attività culturali, di ricerca e promozione sociale
- Istituzioni, enti pubblici e privati nel settore della tutela e valorizzazione del patrimonio artistico-culturale
- Redazioni di giornali, uffici stampa, case editrici, biblioteche, archivi, librerie
- Uffici di relazione con il pubblico e servizi alla clientela;
- Enti di mediazione interculturale, agenzie educative e formative
- Istituzioni, enti pubblici e privati, strutture ricettive e di servizi in cui sono richieste buone strategie comunicative

POST DIPLOMA

Al termine del quinquennio gli allievi potranno proseguire gli studi e accedere a Corsi di Laurea specifici (*Scienze gastronomiche, Scienze e tecnologie della ristorazione, Scienze culture e politiche della gastronomia, Scienze economiche e sociali della gastronomia, Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, Scienze turistiche, Economia e management del turismo, Scienze della comunicazione, Giornalismo e cultura editoriale, Design e cultura del territorio, Scienze della comunicazione per i media e le istituzioni, Teorie della comunicazione, Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità*) e a Scuole di alta specializzazione/formazione (ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Swiss Hotel Management School).



- **Laboratori sensoriali:** i laboratori gastronomico ed enologico, muniti di un locale cucina attrezzato per la preparazione dei cibi e di una sala di degustazione con postazioni individuali di assaggio, promuovono la riscoperta della sfera sensoriale attraverso l'esplorazione dei cinque sensi.
- **Laboratorio di comunicazione delle identità territoriali:** gli studenti, creando un'interconnessione tra le diverse identità che caratterizzano il territorio, approfondiscono le conoscenze sul patrimonio materiale e immateriale, acquisiscono competenze nella progettazione, gestione e promozione turistica degli eventi e dei percorsi culturali, nella pianificazione a attuazione di interventi di riqualificazione dell'offerta turistica, nella valorizzazione delle risorse locali (artistiche, archeologiche, naturalistiche, storiche, enogastronomiche, artigianali) e nella realizzazione e promozione di prodotti turistici innovativi e sostenibili.



- **Laboratorio di arti visive:** i laboratori di design, grafica pubblicitaria e fotografia consentono agli alunni di acquisire competenze specifiche relativamente alla cultura visuale e pubblicitaria, spendibili nella valorizzazione del territorio. Il Laboratorio di Design ha un focus sul Food Design e sul Design di eventi culturali; il Laboratorio di grafica è incentrato sulla grafica pubblicitaria e sul Food Graphic Design; il Laboratorio di fotografia è dedicato allo studio di due settori fotografici di estremo interesse: la fotografia di beni culturali e la fotografia Food.



- **Laboratorio di digital e social media marketing:** fornisce conoscenze e competenze teoriche e pratiche riguardo alle strategie, ai linguaggi, ai target e agli effetti comunicativi di una campagna di comunicazione realizzata nell'ambiente social. Il laboratorio, in particolare, punta sulla promozione culturale del nostro territorio (anche nei suoi aspetti enogastronomici) attraverso diversi canali online (piattaforme social, testate giornalistiche, blog). Al termine del quinquennio gli alunni conseguono la certificazione EIPASS Social Media Manager.



PROGETTI E PARTNERSHIP

- Seminari tenuti da docenti universitari
- Visite aziendali
- Visite presso testate giornalistiche e case editrici
- Incontri con scrittori e giornalisti
- Workshop e demo con chef stellati e sommelier
- Collaborazione con agenzie ed Enti territoriali e regionali di promozione culturale
- Convenzioni con soggetti istituzionali e privati: università, scuole di specializzazione post diploma (*Alma, Luxury Hospitality Academy*), aziende leader del settore, GAL Elimos, Associazione strade del vino Erice doc, Associazione Sommelier Italiani, Camera di Commercio di Trapani
- Progetto sport, salute ed educazione alimentare
- Progetto educazione ambientale
- Progetto legalità e progetto inclusione
- Progetti FSE e progetti in rete con scuole e territorio
- Incontri con l'autore

PRINCIPALI ATTIVITÀ

- Attività interculturali: Erasmus+, gemellaggi, stage all'estero, soggiorni linguistici
- Attività di alternanza scuola-lavoro e inserimento in programmi di stage e tirocini estivi (PCTO)
- Attività laboratoriali
- Uso di piattaforme digitali (G-SUTTE, Etwinning, Aula01)

CORSI E CERTIFICAZIONI

- Corsi di potenziamento delle lingue straniere con docenti madrelingua
- Certificazioni linguistiche: Tedesco (*Goethe-Zertifikat A1: Fit in Deutsch 1*); Francese (*DFP tourisme hôtellerie restauration B1 e DELF A2*); Inglese (*Cambridge KET -A2 e PET - B1; Trinity Gese 3, 4 e 5*)
- Certificazione di Sommelier: il corso di Sommelier dell'AIS, rivolto agli alunni del secondo biennio e del quinto anno, è articolato in tre livelli, con esami intermedi. Al termine del terzo livello è previsto un esame di abilitazione, il cui superamento consente di conseguire la certificazione di Sommelier AIS.
- Certificazione informatica EIPASS 7 Moduli
- EIPASS Social Media Manager





WWW.ALBERGHIEROERICE.EDU.IT

ECCELLENZA QUALITÀ OPPORTUNITÀ