



LICEO
DEL

Made in Italy



COMUNICAZIONE E CULTURA ENOGASTRONOMICA

METODO RONDINE



**SEDE CENTRALE**

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

PLESSO SUCCURSALE

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

Via Salemi, s.n., Trapani (Ex Hub Vaccinale)

PLESSO SUCCURSALE

Palazzo Sales, Erice (TP)

CONVITTO

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

Hotel Igea, Via Albertina degli Abbati, Erice (TP)

TEL. +39 0923 556001

E-mail: tpis03300r@istruzione.itPEC: tpis03300r@pec.istruzione.itWWW.ISTITUTOFLORIOERICE.EDU.IT**IL NOSTRO ISTITUTO****INDIRIZZI SCOLASTICI**

- Istituto Professionale “Servizi per l’eno-gastronomia e l’ospitalità alberghiera”
- Liceo delle Scienze Umane - opzione Economico-Sociale - curvatura Comunicazione e Cultura Enogastronomica
- Liceo del Made in Italy - sez. Rondine
- Istituto Tecnico Agrario - articolazione Produzioni e trasformazioni.

IL CONVITTO SAN CARLO

Il Convitto, ubicato a Erice nelle sedi dell'ex convento San Carlo, e dell'Hotel Igea rappresenta un punto di forza del progetto formativo del nostro Istituto.

Attività educative

- Iniziative culturali, creative e sportive.
 - 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 DEL MADE IN ITALY

Promozione, comunicazione
e cultura gastronomica

Il Liceo del Made in Italy è un percorso liceale di nuova generazione che coniuga umanesimo, economia e innovazione, offrendo agli studenti la possibilità di comprendere e valorizzare le eccellenze italiane nel mondo.

Un **liceo culturale e laboratoriale** che insegna a leggere il presente con competenze trasversali, capacità critica e sensibilità comunicativa. È un indirizzo di studi volto a potenziare gli aspetti sociali, giuridici, economici e comunicativi delle produzioni di eccellenza, delle filiere strategiche e dei marchi italiani, con particolare attenzione ai macrosettori del Made in Italy, tra cui il settore agroalimentare, cuore identitario e motore economico del Paese. L'interconnessione tra discipline umanistiche, scienze economico-giuridiche e ambiti STEAM permette di esplorare i legami tra creatività, impresa e innovazione, formando cittadini consapevoli, capaci di muoversi in contesti internazionali e digitali.

OPPORTUNITÀ FORMATIVE: Sezione Rondine SR



Sezione Rondine è un'offerta formativa che rimette gli studenti al centro dell'educazione scolastica affinché possano divenire cittadini globali, protagonisti di un nuovo mondo.

È un percorso sperimentale il cui focus è trasformare il **CONFLITTO** in occasione di crescita e condivisione, quale elemento generativo di **COMUNITÀ**.

La proposta racchiude tutta l'esperienza formativa di Rondine, cittadella della pace: oltre 25 anni di lavoro con i giovani studenti della World House, provenienti da luoghi di guerra e post-bellici.

Rondine accompagnerà docenti e studenti verso un modo nuovo di fare scuola e di essere gruppo-classe, per poter sviluppare conoscenza, azione, responsabilità, relazione.

IL METODO RONDINE: un percorso di crescita personale, culturale e civica.

Il metodo si basa su otto "mattoncini" pedagogici su cui costruire l'itinerario dal Sè al Noi, alla comunità globale.

- 1. La **SFIDA**: formare cittadini del mondo in un'ottica inter-culturale e multiculturale.
- 2. La presenza di un **TUTOR** e di un **CONSIGLIO di CLASSE** coeso che fungono da facilitatori relazionali e motivatori.
- 3. Il **PERCORSO ULISSE**: integra l'apprendimento delle nozioni cognitive (cognitive skills) con le abilità trasversali (soft skills) e quelle che aiutano ad affrontare la quotidianità (life skills). Ogni disciplina intrecciata all'altra interroga e guida gli studenti a comprendere chi sono (per mettere a fuoco i propri punti di fragilità e forza e la creatività nel trasformare i conflitti), cosa possono dare (per sviluppare ser-



vizio e cura) e cosa possono fare per se stessi e per gli altri (per sviluppare la propria vocazione professionale), in una ricerca del proprio progetto futuro che apra più opzioni di essere e di fare.

- 4. La **CLASSE NUVOLA**: la costruzione di un ambiente, anche digitale in cui il gruppo si apre ad altri gruppi gemellati (classi rondine di altri territori) per confrontarsi su temi e parole chiave: futuro, sostenibilità, complessità, inter-azione, popoli, diritti civili etc.
- 5. La **CUCITURA**: riuscire a trasferire quanto appreso a scuola attraverso le discipline in esperienze quotidiane.
- 6. Il **DIALOGO** costante con il territorio (impegno civico quale esercizio di responsabilità ed impegno).
- 7. Il **TEMPO** oltre l'orario scolastico: promuovere attività culturali, ludiche, sociali, forme di solidarietà e attivismo.
- 8. La **VISIONE**, il progetto da realizzare: Redigere un **MANIFESTO** dei giovani sulla pace. Trasformare Erice in un "ponte del Mediterraneo" Rondine vuol essere.

UNA SCUOLA CHE CREA
SENSO DI APPARTENENZA
ALLA COMUNITÀ

QUADRO ORARIO

DISCIPLINA	CURVATURA	ANNO	MONTE ORE
Lingua e Letteratura Italiana	Giornalismo ed Editoria	1-2-3-4-5	132 (4)
Storia e Geopolitica	Storia settoriale (Agroalimentare / Geopolitica)	1-2	99 (3)
Storia	Scenari geopolitici	3-4-5	66 (2)
Filosofia	Etica (della comunicazione) ed estetica	3-4-5	66 (2)
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	/	1-2 3-4-5	66 (2) 99 (3)
Lingua e cultura straniera 2 (Francese)	/	1-2 3-4-5	66 (2) 99 (3)
Storia dell'arte e del design	Fotografia, Grafica pubblicitaria	1-2 3-4-5	33 (1) 66 (2)
Matematica (con Informatica)	Social media	1-2-3-4-5	99 (3)
Scienze naturali	Scienza e cultura dell'alimentazione	1-2	66 (2)
Diritto	Legislazione turistica e agroalimentare	1-2	99 (3)
Scienze giuridiche per il made in Italy	/	3-4-5	99 (3)
Scienze economiche per il made in Italy	/	3-4-5	99 (3)
Economia politica	Marketing turistico e del gusto	1-2	99 (3)
Scienze motorie e sportive	/	1-2	66 (2)
Religione cattolica (o attività alternative)	/	1-2	33 (1)
Fisica	/	3-4-5	66 (2)
Laboratorio interdisciplinari per il made in Italy		2-3 4-5	30h-40h 50h-60h
Laboratorio Rondine - Life Skills e Soft Skills	Consapevolezza di sé, empatia, collaborazione e trasformazione del conflitto	1-2	33 (1)
Laboratorio sensoriale enogastronomico Laboratorio di comunicazione delle identità territoriali		1-2-3-4-5	99 (3)

Sono incluse nel quadro orario le attività e insegnamenti seguenti. PCTO per il made in Italy a partire dal secondo anno (20 h) - 100 ore negli ultimi tre anni

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

A partire dal SECONDO ANNO, gli allievi potranno svolgere diversi stage, anche all'estero, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), presso:

- amministrazioni pubbliche e private
- aziende produttrici di brand del Made in Italy
- 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



Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 1a Giornata

FoodXChange





Nuove Prospettive

- Management, marketing ed economia
- Giornalista e critico enogastronomico
- Giornalista esperto in marketing territoriale e promozione turistica
- Events Manager
- Promotore e organizzatore di eventi culturali
- Esperto di design e cultura del territorio
- Progettista culturale
- Social Media Manager
- Food & Travel Blogger e Influencer
- Diplomazia e diritto internazionale
- Consulente interculturale
- Esperto in comunicazione istituzionale
- Psicologo della comunicazione e dell'organizzazione, selezione delle risorse umane
- Educatore e formatore
- Promotore del dialogo e della cooperazione internazionale
- Sociologo
- Interprete e traduttore

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Laboratorio di comunicazione e giornalismo:

Gli studenti seguono e promuovono i principali eventi culturali ed enogastronomici del territorio, realizzando articoli, interviste, podcast e contenuti per blog e social media. Il laboratorio integra l'apprendimento e l'uso di strumentazioni audiovisive professionali – come gimbal, fotocamere e videocamere digitali – per la creazione di reportage, video promozionali e materiali multimediali destinati alla comunicazione e alla valorizzazione del territorio. Attraverso un percorso che unisce **scrittura giornalistica, storytelling e produzione audiovisiva**, gli studenti acquisiscono competenze tecniche e creative utili alla progettazione e promozione di eventi, nonché alla realizzazione di prodotti comunicativi e turistici innovativi e sostenibili.

Laboratorio informatico e linguistico 4.0:

È un ambiente di apprendimento ibrido, che fonde le potenzialità educative e didattiche degli spazi fisici, concepiti in modo innovativo, con gli ambienti digitali. Il laboratorio 4.0 è munito di arredi modulari e mobili, Digital Board, armadi di alimentazione e ricarica Tablet, carrelli mobili per Notebook.



Aula immersiva:

Ultima frontiera della didattica, l'aula, dotata di tecnologia interattiva, è un ambiente di apprendimento immersivo e inclusivo, che permette agli studenti di accedere a contenuti multimediali di vario tipo. Sfruttando l'approccio visivo e ludico, stimola la curiosità, l'immaginazione e la scoperta.



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 educazione ambientale
- Progetto legalità e progetto inclusione
- Progetti FSE e progetti in rete con scuole e territorio
- Incontri con l'autore
- Rondine, cittadella della pace
- Creazione e organizzazione di festival ed eventi culturali

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.ISTITUTOFLORIOERICE.EDU.IT



 alberghieroerice

 istitutoflorioerice

ECCELLENZA QUALITÀ OPPORTUNITÀ