PulArchàios - "AVIS" Festa del donatore - Orientamento nel territorio per le Scuole Medie - - Partecipazione al Master di 1° livello "Hotel Business School" by Forte Village- partecipazione al Master" Food & Wine"– Concorso Interno di Accoglienza Turistica (per le classi seconde) - Concorso di Accoglienza Turistica -- Gara Interna di Sala e Cucina (solo per le classi prime e seconde) - Partecipazione Festival Scirarindi – Partecipazione "Scuola di Cucina con "Grana Padano".

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

I PCTO si propongono di far acquisire, consolidare e sviluppare le conoscenze tecnico-professionali assimilate durante le attività curricolari. Durante il tirocinio gli allievi verranno inseriti in una realtà lavorativa in cui, sotto la supervisione di un tutor aziendale, svolgeranno vere e proprie mansioni lavorative precedentemente concordate e valutate alla fine del tirocinio in collaborazione con il tutor scolastico. Durante l'attività di stage gli alunni dovranno dimostrare serietà, rispetto delle regole e dei ruoli partecipando con interesse, consapevoli che lo stage costituisce un'opportunità di crescita culturale e professionale e una chance in più per il futuro inserimento nel mondo del lavoro

COLLABORAZIONE SCUOLA FAMIGLIA

L'istituto prevede una puntuale informazione tra docenti e genitori sull'andamento didattico disciplinare dello studente.

ORARI SEGRETERIA E INFORMAZIONI UTILI

La Presidenza si trova presso la sede centrale di Cagliari, in Via Is Maglias n. 132. , a Pula in viale Nora, snc.

La segreteria si trova nella sede centrale di Cagliari, in Via Is Maglias n. 132, è aperta tutti i giorni dalle ore 9.00 alle ore 10.30, il martedì e il giovedì dalle 15.00 alle 16.30.

Solo ed esclusivamente per telefono al numero

070 270630

PULA 070 9245452

Vi potrete rivolgere comunque per ogni informazione anche a Pula, dove troverete ad accogliervi gli alunni dell'indirizzo di Accoglienza Turistica e/o i collaboratori scolastici.

Orario per il pubblico tutti i giorni
dalle ore 12.00 alle ore 13.30
Tel 070 9245452
e-mail: az.pula@tiscali.it

Iscrizioni on-line dal 4 al 25 gennaio 2021

Ulteriori informazioni sul sito Web:

www.azunipula.altervista.org

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"Domenico Alberto Azuni"

Sede Centrale: Via Is Maglias, 132 – 09122 – CAGLIA
Sede Coordinata: Viale Nora - 09010 - PULA

Sede Coordinata Tel. 070 9245542 - Fax 070 9245469
www. azunicagliari.it e-mail: cais00200c@istruzione.it

P.T.O.F.

PIANO TRIENNALE

DELL'OFFERTA FORMATIVA

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÁ ALBERGHIERA

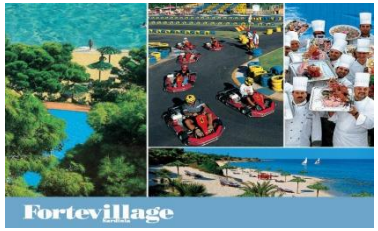
PULA

SEZIONE ASSOCIATA ALL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "D. A. AZUNI" CAGLIARI

LA NOSTRA SCUOLA

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "D. A. Azuni" sito a Pula in via Nora, dall'anno scolastico 1994/95 è una sezione associata dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" di Cagliari.

L'Istituto Alberghiero è collocato in un territorio fortemente caratterizzato dal punto di vista turistico. Voluto dall'Amministrazione Comunale di Pula 30 anni fa, esso opera in una realtà che favorisce una proficua collaborazione con tutte le Aziende e le Istituzioni. Chi frequenta questa scuola ha la concreta opportunità di inserirsi in contesti lavorativi/produttivi di indubbia qualità. L'Istituto dall'a. s. 2008/2009 sta collaborando con il Forte Village Resort (d'intesa con la Città Metropolitana e il Comune di Pula) con il Master "Hotel Business School "by Forte Village (di altissima formazione internazionale) e dall'a.s. 2018/2019 anche con il nuovo Master "Food & Wine". Entrambi offrono l'opportunità anche ai nostri alunni di affinare esperienze e competenze professionali e, agli alunni più meritevoli, di poter frequentare gratuitamente il corso, che ha sede presso l'Istituto Alberghiero.



I NOSTRI INDIRIZZI DI STUDIO

L'istruzione professionale è caratterizzata da una struttura quinquennale suddivisa in un biennio unitario, terzo, quarto e quinto anno.

L'Indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** presenta quattro diverse articolazioni:

- ***Enogastronomia***
- ***Arte bianca e Pasticceria***
- ***Servizi di Sala e Vendita***
- ***Accoglienza Turistica.***

Gli apprendimenti sono suddivisi in un'area di insegnamento generale comune e aree di indirizzo specifiche

- **L'AREA GENERALE COMUNE** fornisce una formazione di base.
- **L'AREA DI INDIRIZZO** si caratterizza per indirizzi specifici e per la frequentazione dei laboratori di settore.

ATTIVITA'OFFERTE DALL'ISTITUTO

(Quota Autonomia

- Didattica Digitale Integrata (DDI)
- Didattica a Distanza (DaD)
- Partecipazione ad eventi culturali
- Partecipazione rappresentazioni teatrali
- Partecipazione a rappresentazioni cinematogr.
- Visite guidate
- Percorsi didattici (Monumenti aperti…)
- Percorsi e progetti con Enti /Comuni
- Diffusione sport minori
- Potenziamento di lingua francese
- Sensibilizzazione contro il bullismo
- Sportello didattico

(Quota Flessibilità)

- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)
- Qualità e promozione del FRONT OFFICE
- Accoglienza Turistica

Attività Quota Extra Curricolare

- Potenziamento disciplinare
- Recupero disciplinare
- Viaggi di istruzione

Attività per studenti eccellenti

- Partecipazione gratuita al Master in Five Stars
- Partecipazione gratuita al Master Food & Wine
- Partecipazione a concorsi e gare nazionali
- Partecipazione alla preparazione di buffets
- Partecipazione ai percorsi PON

Il Nostro Istituto Professionale forma gli alunni con percorsi finalizzati al conseguimento delle seguenti **Qualifiche Professionali**:

- ***Operatore della Ristorazione: Preparazione Pasti***
- ***Operatore della Ristorazione settore Pasticceria***
- ***Operatore della Ristorazione: Servizi di Sala e Bar***
- ***Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza***

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO:

LABORATORI DI: ***Cucina//Sala/Accoglienza***

Laboratori di Cucina ,Pasticceria, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, per migliorare competenze e

conoscenze spendibili nel mondo del lavoro.