ISTITUTO ALBERGHIERO FORMIA
tradizione e innovazione

CORSO SERALE
percorso di istruzione di II livello

Presso l'istituto e' attivo il corso serale attualmente denominato "percorso d'istruzione di secondo livello" rivolto a chi ha la necessità o il desiderio di riprendere gli studi interrotti, orientato a conseguire un diploma per soddisfare un'esigenza lavorativa o per avere un'altra opportunità, ma anche a chi ha voglia di ampliare i propri interessi. Non esiste un limite massimo di età per l'iscrizione.

L'**Alberghiero di Formia** è una moderna struttura ubicata in una splendida posizione tra la catena montuosa dei monti Aurunci e il Golfo di Gaeta. Sin dal 1974, l'istituto è impegnato nella formazione culturale e professionale delle giovani generazioni e di coloro che desiderano proseguire il percorso di formazione anche in età adulta, perseguendo una politica educativa totalmente rispondente alle esigenze della realtà economica del territorio.

Gli studenti, a richiesta, possono usfruire del convitto annesso all'alberghiero.

L'Istituto ha partecipato a concorsi nazionali ed europei sia nel settore di cucina che in quelli di sala e ricevimento. Numerosi i successi, ottenuti grazie al corpo docente che ha contribuito con motivazione ed entusiasmo a fornire il proprio apporto professionale altamente qualificato e aggiornato, preparando operatori e tecnici a rispondere con flessibilità e versatilità alla domanda del mondo lavorativo, sempre più esigente.

L'**Alberghiero di Formia** mette a disposizione numerosi laboratori all'avanguardia tra cui l'**AULA MULTIMEDIALE** con attrezzature in dotazione che permettono agli allievi presenti di seguire da qualsiasi postazione le varie fasi di preparazione, presentazione ed elaborazione dei prodotti oggetto dell'esercitazione didattica prevista.

Grazie alla rete di fibre ottiche che collega l'intero Istituto, le immagini possono essere inviate via internet (streaming) e diffuse contemporaneamente a tutti i laboratori dotati di computer. Inoltre il laboratorio è dotato di:

Piano cottura ad induzione
Abbattitore di temperatura
Macchina sottovuoto a campana
Macchina per la preparazione di pasta all'uovo
Forno a convenzione e mista
Piano di riscaldamento a raggi infrarossi

I servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera consentono di lavorare in tutte le aziende dove è richiesta la preparazione di piatti caldi o freddi, l'accoglienza dei clienti e l'assistenza durante il consumo dei pasti oltre il servizio di sala bar o front-office. Il diploma consentirà l'accesso a qualsiasi Facoltà Universitaria, nonché la possibilità di sostenere concorsi pubblici e di esercitare un'attività in proprio.

Il corso serale è un percorso di II livello articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

I periodo (ex 1 e 2 anno) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al II biennio del percorso

II periodo (ex 3 e 4 anno) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno

III periodo (ex 5 anno) finalizzato all'acquisizione del diploma

Presso l'IPSEOA Celletti di Formia il I periodo viene svolto in un solo anno scolastico (ex 2 anno); al termine del I anno (ex 3 anno) del II periodo è possibile conseguire la qualifica regionale relativa all'indirizzo frequentato dallo studente.

La cifra innovativa del corso serale è la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale al fine di consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto formativo Individuale.

II° Anno - I° PERIODO

Materie	Ore
Lingua e Letteratura Italiana	4
Storia	1
Matematica	3
I° Lingua Straniera - Inglese	3
Scienze della terra e Biologia	2
Chimica	2
Diritto ed Economia	1
II° Lingua Straniera - Francese	2
Scienza degli Alimenti	2
Lab. Serv. Enogastr. - Settore Cucina	4
Lab. Serv. Enogastr. - Settore Sala e Vendita	4
Lab. Serv. di Accoglienza turistica	2
Totale	**30**

I e II° Anno - II° PERIODO (ex 3° e 4° anno)

Materie	Cucina I° anno	Cucina II° anno	Sala I° anno	Sala II° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4
Storia	1	2	1	2
Inglese	3	3	3	3
Francese	2	3	2	3
Matematica	3	3	3	3
Diritto e tecn. amministrative della struttura ricettiva	3	4	3	4
Scienza e cultura dell'Alimentazione	3	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici. - Settore Cucina	12	4	—	2
Laboratorio di servizi enogastronomici. - Settore Sala e Vendita	—	2	12	4
Totale ore	**31**	**28**	**31**	**28**

III° PERIODO (ex 5° anno)

Materie	Cucina	Sala
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Storia	2	2
Inglese	3	3
Francese	3	3
Matematica	3	3
Diritto e tecn. amministrative della struttura ricettiva	4	4
Scienza e cultura dell'Alimentazione	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici. - Settore Cucina	4	2
Laboratorio di servizi enogastronomici. - Settore Sala e Vendita	2	4
Totale	**28**	**28**