

STRUTTURE

LABORATORI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI COMMERCIALI-IPSCT

RESPONSABILE – *Prof. Giulio Carpentieri* –
Laboratorio Multimediale 1

RESPONSABILE – *Prof. Salvatore Falletti* –
Laboratorio Multimediale 2

RESPONSABILE – *Prof. Salvatore Falletti* –
Laboratorio Multimediale 3

RESPONSABILE – *Prof.ssa Katis Maria Mundo* –
Laboratorio multimediale di Grafica

RESPONSABILE – *Prof. Demetrio Laganà* –
Centro documentale



L'allievo viene istruito a usare programmi operativi relativi alla gestione aziendale, alla contabilità e alla normativa vigente per quel che riguarda il diritto commerciale, assicurativo, societario e bancario. E' possibile, altresì, simulare una struttura aziendale o uno sportello bancario.

L'allievo è istruito ad archiviare dati e immagini, a impostare tabelle, a costruire grafici, ad acquisire competenze relative alla gestione di imprese ed enti del settore turistico, a comunicare anche in lingua straniera con altre aziende, a costruire pagine web. In questi laboratori è possibile simulare le attività proprie delle agenzie turistiche e l'attività di back-office e di front-office di un hotel. I laboratori sono dotati di rete didattica propria e sono collegati ad INTERNET in ADSL tramite impianto di rete cablata. L'impianto cablato comprende almeno un punto per tutte le aule delle classi dell'istituto in tutte le sue sedi.

LABORATORI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - IPSAR

Laboratorio Enogastronomia

RESPONSABILE – *Prof. Calì Giuseppe*

Gli allievi imparano a preparare piatti caldi e freddi, a predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, ad elaborare menu giornalieri e rotativi.

Laboratorio Sala-Vendita

RESPONSABILE – *Prof. Sansalone Carmelo*

Gli allievi imparano:

- ad accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti;
- ad eseguire le principali attività relative al funzionamento di un'azienda ristorativa, nonché le principali attività inerenti il servizio-bar.
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.



Laboratorio di Accoglienza Turistica

RESPONSABILE – *Prof. Redi Fortunato*

Gli allievi sono istruiti ad accogliere i clienti ed assisterli durante il soggiorno nelle varie strutture ricettive, ad espletare funzioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main-courante.

Gli Studenti sanno usare le tecnologie informatiche per la gestione delle strutture ricettive.

Laboratorio Linguistico Multimediale

RESPONSABILE – *Prof.ssa Pugliese Filomena*

Il laboratorio di recente istituzione, è dotato di una postazione di lavoro per gli insegnanti e di 24 postazioni collegate in rete, per gli allievi. Esso è finalizzato all'utilizzo della multimedialità nell'insegnamento di tutte le discipline; tutte le postazioni possono collegarsi autonomamente ad INTERNET

Laboratorio Scientifico

RESPONSABILE – *Prof. Papalia Giulia*

Il laboratorio è di recente istituzione.