

IPSEOA



LUCIO PETRONIO POZZUOLI
ISTITUTO PROFESSIONALE PER
I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

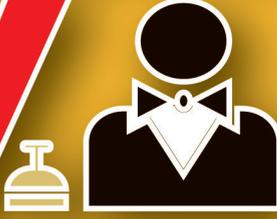
Petronio

magazine

LUCIO PETRONIO POZZUOLI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE



Open
day



**costruiamo
il tuo avvenire...**

***e hai già
un lavoro!***



LUCIO PETRONIO POZZUOLI

Campi Flegrei è il nome che i primi coloni greci diedero alle terre circondate da Napoli, Cuma e Miseno, comprese le isole di Ischia,



Procida, Vivara e Nisida; essi rappresentano un vasto e complesso insieme di crateri spenti e di attività vulcaniche, di cui sono testimoni la Solfatara e le sorgenti di Agnano Terme, i laghi d'Averno, Lucrino, Fusaro e Miseno. Anticamente nei Campi Flegrei fu localizzata la sconfitta dei Giganti che

tentarono di scalare l'Olimpo. Le attrattive naturali e le proprietà curative delle numerose acque termali fecero sorgere in età romana moltissime costruzioni; ancora oggi la grande fertilità del terreno, testimoniata da una rigogliosa vegetazione.

I ricordi classici e il clima temperato rendono queste terre tra le più conosciute e ridenti d'Italia.

Al patrimonio dei luoghi d'arte si abbina la cultura dell'enogastronomia e dell'accoglienza; infatti i Campi Flegrei rappresentano un forte richiamo anche per gli amanti della buona cucina e del buon vino e offrono numerose strutture ricettive.

Nel territorio flegreo agisce l'Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione IPSEOA Petronio, una scuola che risponde pienamente alle esigenze del territorio in cui è ubicata, aperta ai nuovi bisogni di formazione e professionalizzazione nel settore turistico - alberghiero e della ristorazione, in sinergia con il contesto geografico di appartenenza.

L'Istituto, pienamente inserito nella realtà dell'area flegrea, è diventato un punto fermo nello sviluppo sostenibile del territorio, creando maggiore occupazione per i nostri giovani, poiché fornisce agli studenti gli strumenti culturali e professionali atti a renderli soggetti attivi di crescita e di sviluppo.

Ai nostri alunni, il settore turistico-alberghiero propone interessanti prospettive di carriera. Chef, maître, room division o food & beverage manager, direttore di hotel, ma anche esperto in catering, banqueting, pasticceria, ristorazione moderna, organizzatore congressuale sono solo alcuni esempi di specializzazioni e di traguardi professionali che gli studenti possono raggiungere grazie ai percorsi formativi offerti dall'istituto.

Infatti, il diploma quinquennale è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico e consente:

- di inserirsi nel mondo del lavoro, principalmente nel settore turistico/alberghiero;
- di proseguire gli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria;
- di intraprendere un'attività in proprio;
- di insegnare materie tecnico-pratiche negli istituti alberghieri.

La nostra Offerta Formativa, aderendo sempre di più alle esigenze del territorio, si è arricchita di un nuovo indirizzo di studi, Pesca commerciale e produzioni ittiche, che mira allo sviluppo della pesca professionale e dell'acquacoltura, con una particolare attenzione ai bisogni e alle vocazioni marinare in una prospettiva sostenibile.

Filippo Monaco
dirigente scolastico

"Persona, formazione e accoglienza: UNA STRADA PER OGNI PASSIONE"

I lavoratori del domani, ossia le nuove generazioni e ogni studente, rappresentano la nostra centralità ai fini della formazione e valorizzazione della persona; infatti la crescita educativa, culturale e professionale e la formazione del cittadino europeo rappresentano i cardini fondanti del nostro Piano dell'Offerta Formativa Triennale.

Gli obiettivi principali della nostra mission sono:

la centralità dell'alunno, poiché in una realtà sempre più complessa e globale la nostra scuola mira a rendere ogni allievo protagonista del proprio apprendimento;

lo sviluppo di una realtà scolastica in cui l'inclusione sia vista come occasione di crescita per tutti gli alunni;
l'acquisizione di competenze, perché la scuola, mirando al loro sviluppo, diventa un vero laboratorio del pensiero, centro di ricerca e spazio di sperimentazione, di cooperazione, di relazioni significative;

l'educazione alla cittadinanza, in quanto compito fondamentale della scuola è sempre più quello di formare cittadini responsabili e attivi;

la vocazione europea, che si realizza prestando particolare attenzione alla dimensione europea dell'insegnamento e al potenziamento dello studio delle lingue straniere;

i rapporti con il contesto territoriale, in quanto il territorio va sempre più considerato come risorsa, come opportunità ed occasione per arricchire l'offerta formativa;

la salvaguardia dell'ambiente e lo sviluppo sostenibile, il cui valore formativo è fortemente sentito nella nostra comunità scolastica.

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA	
AREE PROGETTUALI	PROGETTI
AREA DELLA CREAZIONE DI COMPETENZE CULTURALI, TECNOLOGICHE E PROFESSIONALI: VERSO IL LAVORO	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO SIMULAZIONE IMPRESA MANIFESTAZIONI DI SETTORE MERCATI DEI SAPERI leFP ATTESTAZIONE ALIMENTARISTI ARCHEOCHEF VISITE AZIENDALI (CLASSI SECONDE)
AREA DELLA FORMAZIONE E DELLA RIMOZIONE DELLE DIFFICOLTA' DI BASE	PROGETTO RECUPERO CIC SCUOLA VIVA PROGETTO USCITE DIDATTICHE CAMPIONATI STUDENTESCHI PROGETTO BIBLIOTECA
AREA DELL'ORIENTAMENTO E DELLA CITTADINANZA ATTIVA	ORIENTAMENTO: IN ENTRATA, IN ITINERE (per scelta indirizzo), IN USCITA (professionale e universitario) PROGETTO DIPARTIMENTO DIRITTO/DTA
AREA DELL'INCLUSIONE	PROGETTO IN CUCINA CON PASSIONE PROGETTO BOWLING
AREA DEL POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE E SCAMBI CULTURALI: CITTADINANZA EUROPEA	ERASMUS EDUCHANGE ETWINNINGS LINGUE STRANIERE STAGE ALL'ESTERO
QUALITA' DEI PROCESSI EDUCATIVI	SOMMINISTRAZIONE PROVE COMUNI DIPARTIMENTALI
PROGETTI PON "PER LA SCUOLA,COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" - 2014-2020	VEDI SITO DELLA SCUOLA
AREA TERRITORIO E PROMOZIONE	DALLA TEORIA ALLA PRATICA: ACCOGLIENZA E PROMOZIONE TURISTICA DEL TERRITORIO

Il percorso di studi del nostro Istituto prevede cinque articolazioni di studio:



1

Enogastronomia settore cucina

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2

Opzione pasticceria Prodotti dolciari, artigianali ed industriali

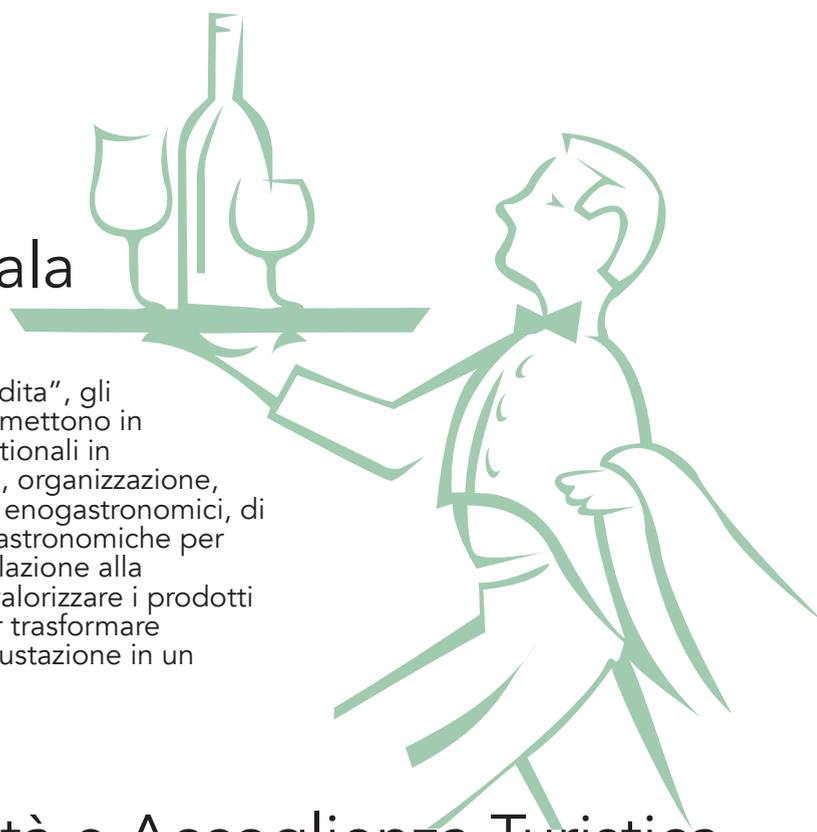
Nell'articolazione dell'"Enogastronomia" opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", lo studente è in grado di agire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti legati principalmente alla pasticceria tradizionale e locale, di osservare le realtà dolciarie nazionali ed internazionali, di individuare le nuove tendenze, di controllare ed utilizzare gli ingredienti e i prodotti dal punto di vista organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale ed artistico, realizzando prodotti adatti al contesto e alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifici bisogni dietologici.



3

Settore Servizi di Sala e di Vendita;

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.



Ospitalità e Accoglienza Turistica

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", lo studente è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela, di promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse ambientali, culturali, gastronomiche e artistiche del territorio, di conoscere e usare tecniche di marketing, vendita, assistenza e informazione turistico-alberghiera.

NEW

5

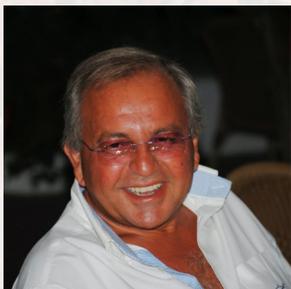
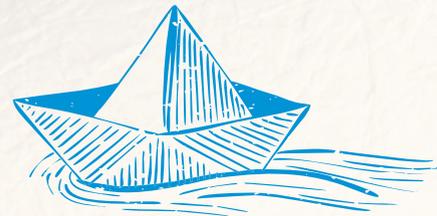
Pesca commerciale e produzioni ittiche

Nell'articolazione Pesca commerciale e produzioni ittiche lo studente consegue competenze tecnico-professionali per partecipare ai processi ed alla logistica della pesca e delle produzioni ittiche, nel rispetto delle normative internazionali, comunitarie e nazionali afferenti il settore della pesca marittima e dell'acquacoltura e alle priorità della Politica Comune della Pesca (PCP) dirette allo sviluppo sostenibile (ambientale, sociale ed economico) del settore. Le sue conoscenze e competenze tecnico-professionali gli consentono di eseguire e curare le diverse procedure lungo tutta la filiera produttiva del settore ittico e di intervenire con adeguato livello di autonomia e responsabilità nello sviluppo di una pesca professionale e dell'acquacoltura con particolare attenzione alle esigenze e vocazioni delle marinerie in un'ottica sostenibile e globale.



Pesca Commerciale e produzioni ittiche

le nuove professioni del mare



Sarà presto realtà, presso l'Istituto professionale Lucio Petronio di Pozzuoli, il primo corso di "Pesca commerciale e produzioni ittiche", al quale sarà possibile iscriversi a partire dal prossimo anno scolastico.

Dunque, anche nell'area metropolitana di Napoli, per diventare pescatori non sarà più necessaria la tradizionale gavetta da mozzo imbarcato su cianciole e pescherecci, ma si potranno acquisire tecniche e competenze professionali studiando sui libri di scuola.

Il nuovo percorso didattico sarà finalizzato a formare gli studenti favorendo un loro ingresso nel mondo imprenditoriale della pesca, un settore che attraversa una nuova fase di sviluppo con sbocchi occupazionali per quanto riguarda la produzione, la conservazione e l'esportazione dei prodotti ittici.

L'obiettivo è quello di formare giovani che avranno la possibilità di avvicinarsi al mondo del lavoro sul mare con capacità sicuramente adeguate alle sfide dell'economia mondiale e locale. La figura professionale in uscita al termine del quinquennio avrà maturato, infatti, competenze non solo sulle diverse tecniche di pesca, ma anche sulla tutela dell'ecosistema marino e sulle qualità alimentari del pescato, fino alla manutenzione delle imbarcazioni ed alla progettazione e gestione di acquaculture e mitilicoltura.

Un innovativo percorso formativo, ma allo stesso tempo intimamente connesso alle opportunità che il mare offre da migliaia di anni al territorio flegreo, in termini di storia, cultura, tradizioni e risorse economiche.

Pozzuoli rappresenta da sempre un polo strategico a livello comunitario nel comparto della pesca. I numeri sono significativi: sono attualmente impegnati oltre 500 addetti tra personale di bordo ed indotto. Almeno dieci imbarcazioni hanno un fatturato di 900mila euro all'anno e impiegano a bordo fino a 9 persone.

Un volume di affari che supera gli 11milioni di euro a cui si devono aggiungere altri 14milioni della filiera commerciale.

L'arrivo di nuove ed adeguate figure professionali appare necessario in un settore in grande evoluzione dove il mercato globale richiede un ventaglio di conoscenze per valorizzare il nostro pescato di altissima qualità.

Il corso di pesca professionale sarà in grado, inoltre, di

fornire concrete risposte alla sempre crescente platea di giovani che chiedono di potersi formare nell'ambito di una delle principali vocazioni che caratterizzano il territorio campano. L'obiettivo è quello di preparare nuove figure di professionisti del mare in grado di operare tenendo presenti le esigenze di tutela dell'ecosistema, trattando il mare e le sue coste con un approccio responsabile in cui tutte le attività marittime non sono separate dalla valutazione dell'impatto ambientale che esse stesse determinano.

Silvio Luise





Prodotti dolciari, artigianali ed industriali

La Pasticceria è uno dei settori più interessanti dell'Enogastronomia e raccoglie sempre più interesse tra gli allievi; per questo motivo quest'anno l'IPSEOA Petronio di Pozzuoli ha ottenuto, per il terzo anno di corso, l'indirizzo Prodotti dolciari, artigianali ed industriali. Una nuova occasione per rispondere in modo adeguato ai bisogni formativi del mercato del lavoro e del territorio. Via libera, quindi, al settore enogastronomico più dolce di tutti!



1. Cosa fa principalmente un allievo che decide di frequentare l'opzione Prodotti dolciari, artigianali ed industriali?

Lo studente può intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno della pasticceria e della gelateria.

2. Quali sono gli sbocchi lavorativi di questo settore?

Al termine del corso di studi l'alunno può operare nella bottega artigianale, impegnandosi nella pasticceria e nella gelateria, ma può anche entrare nelle aziende dolciarie industriali, coniugando innovazione, capacità creative e competenze del controllo di qualità e della corretta gestione degli impianti e dei processi produttivi, tenendo alta quella parte della tradizione italiana che sa apprezzare il passato con un occhio verso il futuro. Può inoltre essere impiegato in servizi turistici, partecipare a concorsi pubblici e insegnare in scuole alberghiere.

3. Quali sono le discipline di studio in cui si articola questo indirizzo?

Come ogni indirizzo professionale, il quadro orario si divide tra insegnamenti dell'area generale (italiano, storia, lingue straniere, matematica, scienze motorie e religione) e attività di indirizzo (scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio dei servizi enogastronomici-settore pasticceria, scienze e tecnologie meccaniche).

4. Quali competenze acquisisce, al termine degli studi, il diplomato nel settore Prodotti dolciari, artigianali ed industriali?

Premesso che le competenze saranno sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, il diplomato acquisisce competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare e sarà in grado di valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico.

Scuola Viva/Pon Esperienze per crescere!



CITTADINANZA EUROPEA

10.2.2A-FSEPON-CA-2018-7

@giornalistieuropei

"L'Europa come casa" scambi culturali e attività di giornalismo"



POTENZIAMENTO PROFESSIONALE

10.2.2°-FSEPON-CA-2018-959

"Laboratori di vita e di lavoro"

Travel, learn and work - alla scoperta di grandi alberghi internazionali (riservato agli studenti con certificazioni linguistiche B1 in inglese/spagnolo/francese/tedesco)



CITTADINANZA GLOBALE

10.6.6B-FSEPON-CA2017-32

"Protagonisti del mondo"

Terra dei fuochi: un futuro è possibile? ALLA SCONFITTA DEI COMUNI STEREOTIPI

Un giornale della legalità: PETRONIO MAGAZINE

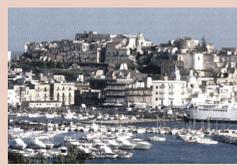


ORIENTAMENTO

10.1.6A-FSEPON-CA-2018-30

"Gli strumenti per progettare il futuro"

(dedicato agli studenti del primo biennio e dell'ultimo anno per una consapevole scelta di formazione e un corretto orientamento alla professione del futuro)



POTENZIAMENTO COMPETENZE DI BASE

10.2.2A-FSEPON-CA-2017-607

"Oltre la siepe"

Conoscenza esperienziale del territorio flegreo



PATRIMONIO ARTISTICO. CULTURALE E PAESAGGISTICO

10.2.5A-FSEPON-CA-2018-66

"Archeochef: alla ricerca delle proprie radici storico-enogastronomiche"

"App Discover Pozzuoli su itinerari e siti archeologici puteolani"



Il Petronio in **Europa** e... nel **mondo**



Oggi conoscere almeno due lingue straniere vuol dire possedere il passaporto per il futuro in un mondo globalizzato e interconnesso.

L'istituto Petronio forma gli allievi per concrete opportunità di formazione e crescita essendo tra le scuole europee partecipanti al **KEY ACTION 2 ERASMUS**, un **progetto interculturale** per l'**istruzione**, la **formazione**, la **gioventù** e lo **sport** in partnership con **Bulgaria, Grecia, Inghilterra, Polonia, Romania, Spagna e Turchia, Dublino, Malta**.



Progetto Mobile Learning in Spagna,
Jerez de la Frontera



Progetto My Career Steps, Romania



Progetto Mobile Learning in Bulgaria

PON

Stage linguistici e tecnico pratici in Irlanda e Malta

PROGETTI

Corsi extracurricolari per il conseguimento delle certificazioni linguistiche di livello A2 e B1.



Una scuola senza frontiere con:

E-TWINNING: Una piattaforma orientata alla condivisione interculturale di idee e progetti

EDUCHANGE: Un circuito di Istruzione Inclusiva con volontari internazionali

GLOBAL EDUCATION & SKILLS FORUM:

Un evento mondiale negli Emirati Arabi, a Dubai, a cui hanno partecipato gli allievi del Petronio come rappresentanti della cucina napoletana.



I nostri allievi sono protagonisti in fiere e manifestazioni internazionali.



DESCRIZIONE SCUOLA



L'IPSEOA "L. Petronio" è una scuola che opera da trent'anni sul territorio flegreo. La nostra grande comunità scolastica, situata nel cuore dei Campi Flegrei, è dislocata a Pozzuoli, su due sedi: una in località Monterusciello, via M. Serao 13, e una presso l'edificio storico situato in Via San Gennaro; quest'ultima è una scuola in progress, destinata a diventare una cittadella del turismo. Parcheggi, giardini e spazi per le attività sportive occupano la zona esterna delle due sedi.



Gli spazi interni sono dotati di:

- laboratori di cucina professionale e didattica
- laboratori per esercitazioni di sala e bar
- laboratori dimostrativi di sala bar
- laboratori informatizzati di front e back-office
- laboratori multimediali
- laboratori linguistici
- laboratorio per l'inclusione
- sala ristorante
- palestra coperta con campo da basket regolamentare spogliatoi e gradinate
- biblioteca fornita di testi classici e contemporanei, di testi specialistici di settore e di audiovisivi e sussidi didattici
- una sala congressi con sistemi audio video per conferenze.
- aule con la LIM.



Opportunità di lavoro...

A seconda dell'indirizzo scelto, il nostro istituto forma figure professionali pronte per l'inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre tutti gli indirizzi permettono la partecipazione ai concorsi e inserimento nelle graduatorie per incarichi e supplenze come personale docente e ATA.

ENOGASTRONOMIA

Mansioni specifiche all'interno della brigata di cucina presso: ristoranti, pizzerie, pubs, alberghi, mense, resort, navi da crociera, villaggi, turistici, comunità.

SALA E VENDITA

Mansioni specifiche all'interno della brigata di sala presso: bar, lounge bar, enoteche, ristoranti, pizzerie, pubs, alberghi, discoteche, resort, navi da crociera, villaggi, turistici, comunità, mense, wedding planner.

PASTICCERIA

Tutte le attività produttive sia artigianali che industriali di prodotti dolciari

ACCOGLIENZA TURISTICA

Direttore d'albergo, portiere d'albergo, addetto strutture ricettive, animatore turistico, assistente viaggi per tour operator, operatore congressuale, hostess/stuart di bordo (aerei- navi - treni), tecnico ufficio turistico/agenzia, guida turistica, addetto al front office in strutture alberghiere- sanitarie- comunità, addetto accoglienza parchi tematici.

PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE

Operatore di pesca a bordo e a terra, operatore import-export commercio ittico, operatore specializzato nelle aziende di conservazione e trasformazione del pescato, operatore specializzato negli allevamenti (pesci e mitili), addetto alla vendita.

ISCRIZIONI

Come si fa?

Se scegli uno dei nostri indirizzi di studio, ti ricordo che nel mese di gennaio potrai accedere al sito del MIUR o collegarti al nostro sito all'icona iscrizioni on line.

Per accedere alla domanda di iscrizione devi conoscere il codice della scuola, NARH06000X.

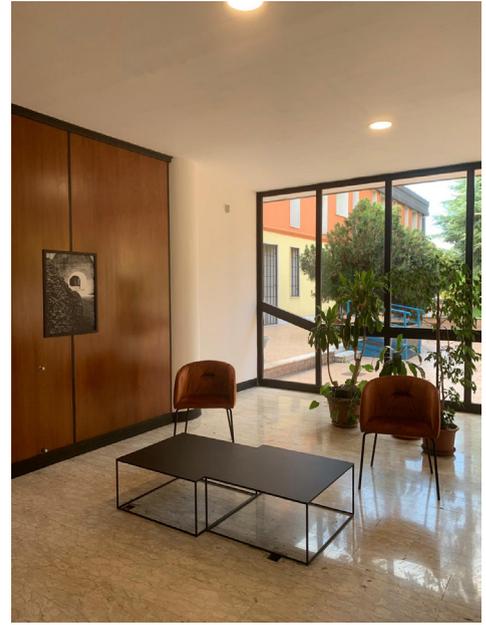
Il servizio Iscrizioni on line prevede tre fasi:

- registrazione (per chi non ha un'identità SPID o credenziali Polis)
- compilazione e invio della domanda
- ricezioni degli aggiornamenti sullo stato della domanda

È possibile scaricare un'app del Portale Scuola in Chiaro, per accedere facilmente alle informazioni sugli istituti. Infine, se incontri difficoltà nella consultazione o nella compilazione dell'iscrizione, la nostra segreteria sarà disponibile a supportarti per ogni esigenza.

Per tutte le informazioni relative agli orari di apertura del nostro istituto, al quadro orario, alle discipline di studio e alle attività che vi si svolgono, si può consultare il sito istituzionale

www.ipseoapetronio.edu.it



Sede Monterusciello:
Via M. Serao,13
Fax: 081 1980322
Tel:081 -5242873/081-5241431
Pozzuoli- Napoli

Sede Pozzuoli:
Via S. Gennaro ad Agnano n. 25
Tel:081-5261523
Pozzuoli



Sito: www.ipseoapetronio.edu.it
email: narh06000x@pec.istruzione.it