



LICEO DEL
Made in Italy

OPZIONE
COMUNICAZIONE E CULTURA
ENOGASTRONOMICA





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

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

PLESSO SUCCURSALE
Palazzo Sales, Erice (TP)

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

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

E-mail: tpis03300r@istruzione.it
PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

WWW.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
- Istituto tecnico agrario - articolazione Produzioni e trasformazioni
- Liceo del Made in Italy - Opzione Comunicazione e cultura enogastronomica.

LE NOSTRE PROPOSTE:

Curricolo Ordinario: attività didattica ordinaria secondo il quadro orario previsto dagli indirizzi di studio

Semiconvitto: servizio mensa, attività didattico-educative

Convitto: servizio di residenzialità, attività ludico-ricreative e didattico-educative

IL CONVITTO SAN CARLO

Il Convitto, ubicato a Erice nella sede dell’ex convento San Carlo, rappresenta un punto di forza del progetto formativo del nostro Istituto.

Attività educative

- Ludico-ricreative (iniziative culturali, ricreative, sportive)
- Didattico-educative (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

Il Liceo del made in Italy è un nuovo indirizzo di studi volto a potenziare gli aspetti culturali e comunicativi delle produzioni di eccellenza, delle filiere strategiche e dei marchi italiani, nell'ottica della loro valorizzazione, promozione e tutela. L'interconnessione tra discipline umanistiche, scienze economico-giuridiche e STEAM consentirà di analizzare criticamente gli scenari storico-geografici, artistici e culturali che sono alla base del tessuto produttivo del Paese.

L'OPZIONE "COMUNICAZIONE E CULTURA ENOGASTRONOMICA"

Gli studenti approfondiranno le conoscenze e acquisiranno le abilità e le competenze connesse ai principali macrosettori del made in Italy, con un focus sul settore agroalimentare.



NUOVE OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

L'obiettivo della nostra proposta è offrire nuove opportunità lavorative agli studenti, formando nuove figure professionali nell'ambito della comunicazione e dell'imprenditorialità enogastronomica e turistica, oggi molto richieste nel mercato, in grado di promuovere il territorio in modo innovativo e diffondere la cultura enogastronomica italiana nel mondo:

- Esperti in marketing della filiera agroalimentare e turistica
- Giornalista e critico enogastronomico
- Giornalista esperto in marketing territoriale e promozione turistica
- Food and Beverage Manager
- Hospitality Manager
- Banquets and Events Manager
- Promotore e organizzatore di eventi culturali
- Food Blogger e Food Influencer
- Blogger e Influencer nel settore della promozione territoriale e del turismo
- Social Media Manager nel settore turistico e dell'ospitalità
- Food Social Media Manager
- Travel blogger e influencer
- Selezione delle risorse umane

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

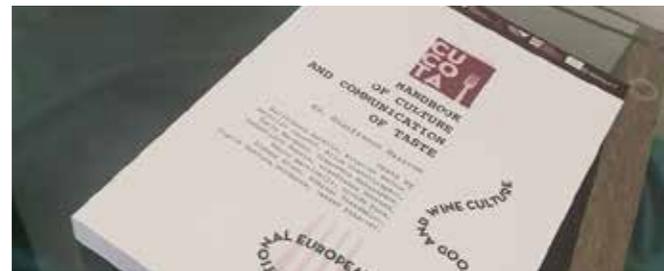
Nel corso del triennio, gli allievi potranno svolgere diversi stage, anche all'estero, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), presso Enti turistici e culturali pubblici e privati, agenzie di organizzazione di eventi, testate giornalistiche e case editrici, laboratori di grafica pubblicitaria e fotografia, aziende agricole ed enologiche, uffici stampa, strutture ricettive, agenzie per la promozione culturale.

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

- Aziende della filiera agroalimentare e del settore enogastronomico e turistico
- Istituzioni e fondazioni che propongono attività culturali, di ricerca e promozione sociale
- Istituzioni, enti pubblici e privati nel settore della tutela e valorizzazione del patrimonio artistico-culturale
- Redazioni di giornali, uffici stampa, case editrici, biblioteche, archivi, librerie
- Uffici di relazione con il pubblico e servizi alla clientela;
- Enti di mediazione interculturale, agenzie educative e formative
- Istituzioni, enti pubblici e privati, strutture ricettive e di servizi in cui sono richieste buone strategie comunicative

POST DIPLOMA

Al termine del quinquennio gli allievi potranno proseguire gli studi e accedere a Corsi di Laurea specifici (Scienze gastronomiche; Scienze culture e politiche della gastronomia; Scienze economiche e sociali della gastronomia; Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana; Scienze turistiche, Economia e management del turismo; Scienze della comunicazione; Giornalismo e cultura editoriale; Design e cultura del territorio; Scienze della comunicazione per i media e le istituzioni; Teorie della comunicazione, Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità) e a Scuole di alta specializzazione/formazione (ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Swiss Hotel Management School). È inoltre favorita la connessione con gli ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori) e con il tessuto socio-economico produttivo di riferimento, favorendo la laboratorialità, l'innovazione e l'apporto formativo delle imprese private e degli enti del territorio.



Laboratorio "Officucina":

Il laboratorio, un'officina di idee e sperimentazione, è munito di un locale cucina tecnologicamente avanzato, attrezzato per la preparazione e la conservazione degli alimenti. Le postazioni individuali per gli alunni e la postazione centrale per il docente, dotata di telecamera e Digital Board, permettono di svolgere lezioni interattive in modalità demo e pratica.



Laboratorio di chimica e analisi strumentali degli alimenti:

Gli alunni, guidati dal docente, effettueranno analisi chimiche per il controllo dei prodotti alimentari e per il monitoraggio dei processi di trasformazione e preparazione degli alimenti.



Laboratorio sensoriale:

Composto da 12 cabine per le valutazioni individuali, il laboratorio promuove la riscoperta della sfera sensoriale. Attraverso l'esplorazione dei cinque sensi, infatti, gli alunni effettuano analisi percettive, finalizzate a descrivere le sensazioni che gli alimenti trasmettono durante la fase di assaggio. Apprendono, inoltre, le principali tecniche di analisi sensoriale applicate ad alimenti e bevande, consistenti nella misurazione, nella comparazione e nella valutazione delle caratteristiche e della qualità dei prodotti.



ERICE love at first bite



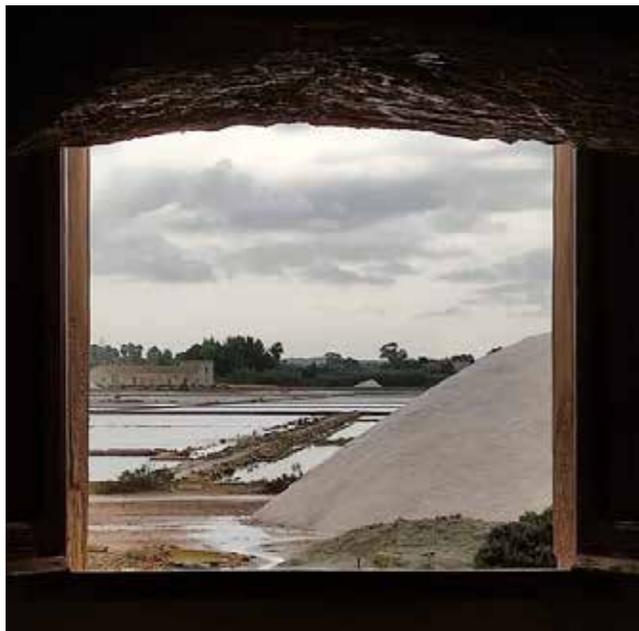
Laboratorio di arti visive:

I laboratori di design, grafica pubblicitaria e fotografia consentono agli alunni di acquisire competenze specifiche relativamente alla cultura visuale e pubblicitaria, spendibili nella valorizzazione del territorio. Il laboratorio di design ha un focus sul Food Design e sul Design di eventi culturali; il laboratorio di grafica è incentrato sulla grafica pubblicitaria e sul Food Graphic Design; il laboratorio di fotografia è dedicato allo studio di due settori fotografici di estremo interesse: la fotografia turistica e la fotografia Food.



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 sport, salute ed educazione alimentare
- Progetto educazione ambientale
- Progetto legalità e progetto inclusione
- Progetti FSE e progetti in rete con scuole e territorio
- Incontri con l'autore

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-SUITE, Etwinning, Aula01)

CORSI E CERTIFICAZIONI

- Corsi di potenziamento delle lingue straniere con docenti madrelingua
- Certificazioni linguistiche: Tedesco (*Goethe-Zertificat 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





I&V F ISTITUTO
ISTRUZIONE
SUPERIORE
IGNAZIO &
VINCENZO
FLORIO

WWW.ISTITUTOFLORIOERICE.EDU.IT



 alberghieroerice

 istitutoflorioerice

ECCELLENZA QUALITÀ OPPORTUNITÀ