

Scegliere un istituto professionale significa essere già in Europa!

Nei prossimi anni la scuola dovrà dimostrare di sapersi misurare con una società il cui sistema produttivo è in rapida trasformazione.

Ma la nostra scuola dovrà anche provare di saper competere con i sistemi formativi delle Scuole Europee.

Per essere all'altezza del compito che all'istruzione pubblica viene richiesto, è necessario che la scuola garantisca un'ottima specializzazione settoriale e una più solida conoscenza di base.

L'I.P.S.A.R. "C. Russo" offre maggiori prospettive di lavoro? **SICURAMENTE !!!**

Con il Diploma di maturità è possibile:

- L'insegnamento;
- Carriera settoriale Aziendale;
- Food and Beverage Manager;
- Room division manager;
- Gestire Ristoranti, Bar, Alberghi;
- Gestire Agenzie di viaggi.

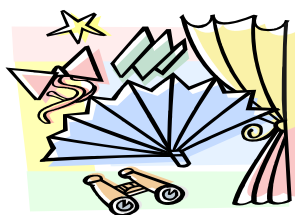
(Senza sostenere esami per l'iscrizione al R.E.C.)



ATTIVITA' INTEGRATIVE



CORSI DI INFORMATICA



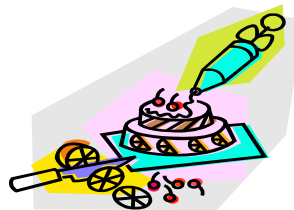
TEATRO



ATTIVITA' SPORTIVA



CINEFORUM



CORSO SCULTURE ALIMENTARI

Corso patentino

Corso cucina dietetica

Corso celiachia

Corso sommelier

L' Istituto è sede di progetti :

- P.O.N.. tutte le misure. con finanziamenti F.S.E. e F.S.R.E.
- Progetti con finanziamenti regionali e provinciali



I.P.S.A.R.
"C. Russo"
Cicciano



Regione Campania



Ministero della Pubblica Istruzione



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

"Carmine Russo"

Cod. Ist.: NARH07000E - Distr. 030 - Cod. Serv. D53 - Cod. Fisc. 9212260631
Via Sandro Pertini, 54 - 80033 Cicciano (Na) - Tel. 0818248393 - Fax 0818262594
www.ipsar.net - narh07000e@istruzione.it



PERCORSO FORMATIVO



**BIENNIO
COMUNE**
40 ORE
SETTIMANALI

BIENNIO COMUNE:
Italiano - Storia - Lingua straniera - Diritto ed economia - Matematica ed informatica - Scienze della terra e biologia - Educazione fisica - Religione - 2^ lingua straniera - Principi di alimentazione - Lab. Serv. Rist. "Sett. Cucina" - Lab. Serv. Rist. "Sett. Sala-bar" - Lab. Serv. di Ricevimento - Approfondimento



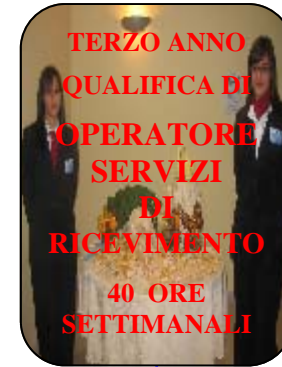
**TERZO ANNO
QUALIFICA DI
OPERATORE
SERVIZI
DI CUCINA**
40 ORE
SETTIMANALI

MONOENNIO DI QUALIFICA:
Italiano - Storia - Lingua straniera - Matematica ed informatica - Educazione fisica - Religione - 2^ lingua straniera - Principi di alimentazione - Lab. Serv. Rist. "Sett. Cucina" - Alimenti e alimentazione - Elementi di gestione aziendale - Approfondimento



**TERZO ANNO
QUALIFICA DI
OPERATORE
SERVIZI
DI SALA - BAR**
40 ORE
SETTIMANALI

MONOENNIO DI QUALIFICA:
Italiano - Storia - Lingua straniera - Matematica ed informatica - Educazione fisica - Religione - 2^ lingua straniera - Principi di alimentazione - Lab. Serv. Rist. "Sett. Sala-bar" - Alimenti e alimentazione - Elementi di gestione aziendale - Approfondimento



**TERZO ANNO
QUALIFICA DI
OPERATORE
SERVIZI
DI RICEVIMENTO**
40 ORE
SETTIMANALI

MONOENNIO DI QUALIFICA:
Italiano - Storia - Lingua straniera - Matematica ed informatica - Educazione fisica - Religione - 2^ lingua straniera - Lab. Serv. di Ricevimento - Amministrazione alberghiera - Geografia risorse culturali-turist. - Lab. trattamento testi - Approfondimento



**BIENNIO POST
QUALIFICA
CLASSI IV e V
TECNICO DEI
SERVIZI
RISTORATIVI**
30 ORE
SETTIMANALI

BIENNIO POST QUALIFICA:
Italiano - Storia - Lingua straniera - Matematica - Educazione fisica - Religione - 2^ lingua straniera - Alimenti e alimentazione - Economia e gestione dell'azienda ristorativi - Legislazione - Laboratorio d'organizzazione e gestione dei servizi ristorativi



**BIENNIO POST
QUALIFICA
CLASSI IV e V
TECNICO DEI
SERVIZI
TURISTICI**
30 ORE

BIENNIO POST QUALIFICA:
Italiano - Storia - Lingua straniera - Matematica - Educazione fisica - Religione - Economia e tecnica dell'azienda turistica - Lingua inglese - Geografia turistica - Storia dell'arte - Tecniche di comunicazione e relazione



**DIPLOMA DI
QUALIFICA DI
II LIVELLO**



**DIPLOMA DI
TECNICO DEI
SERVIZI
RISTORATIVI**

**UNIVERSITA' QUALSIASI
FACOLTA'
OPPURE
PERCORSI I.F.T.S.**



**DIPLOMA DI
TECNICO DEI
SERVIZI
TURISTICI**



**DIPLOMA DI
QUALIFICA DI
II LIVELLO**