



VIALE SALVO D'ACQUISTO, 61/A,B,C  
TEL. 06.12.11.25.335



SCOPRI DI PIÙ



IPSSAR TOGNAZZI



WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT



IPSSAR\_TOGNAZZI

L'istituto è intitolato al grande **UGO TOGNAZZI** (Cremona, 23 marzo 1922 – Roma, 27 ottobre 1990) il quale oltre ad essere un grande attore, regista ed autore era anche un **cuoco provetto**.

Era un uomo a cui **piaceva moltissimo sperimentare ai fornelli**, tanto da scrivere molti libri sull'argomento.



# PERCORSO FORMATIVO

L'IPSSAR Ugo Tognazzi di Velletri articola percorsi formativi che permettono di conseguire la qualifica professionale al terzo anno ed il diploma al quinto anno.

Gli indirizzi di qualifica sono per tutti e tre i settori della ristorazione: enogastronomia, sala e ricevimento.

Gli indirizzi del diploma sono per le articolazioni: enogastronomia arte bianca e pasticceria; servizi di sala e vendita; accoglienza turistica.

Dal terzo anno del percorso formativo, la scuola organizza i PCTO (ex alternanza scuola lavoro) nelle migliori strutture ristorative ed alberghiere del territorio della regione Lazio e percorsi fuori regione.

## QUALIFICA PROFESSIONALE *(terzo anno)*

---

### OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

- ENOGASTRONOMIA
- SALA BAR
- RICEVIMENTO

## DIPLOMA *(quinto anno)*

---


### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.


Articolazioni:

- ENOGASTRONOMIA
- ARTE BIANCA E PASTICCERIA  
FILIERA ARTIGIANATO
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

# LA SCUOLA È DOTATA DI


 3 laboratori di cucina

 3 laboratori di sala

 Bar didattico

 2 laboratori di ricevimento

 Reception

 Laboratorio informatica

 Palestra

 Biblioteca

 Lim in tutte le aule

 Aula PON

L'istituto è dotato di ampi spazi che permettono di svolgere le attività didattiche e laboratoriali in sicurezza in ottemperanza delle norme di contrasto al covid19.

Gli attrezzati laboratori di cucina, ricevimento e sala permettono di simulare le attività lavorative di ogni indirizzo di riferimento.

I laboratori di informatica, la biblioteca, l'aula PON e la LIM presente in tutte le aule didattiche, permettono la migliore trasmissione dei saperi ed al contempo offrono agli alunni di acquisire competenze digitali settoriali avanzate.

## PIANO ORARIO

Il piano orario è articolato tenendo conto delle esigenze lavorative in linea con i bisogni del territorio.

Le compresenze tra materie differenti sono state delineate in funzione di una maggiore competenza acquisita nel percorso di studi.

Il piano orario prevede un monte ore di attività laboratoriali che permettono di acquisire abilità generali e settoriali in ottica di sviluppo delle competenze lavorative.

Da notarsi l'importanza data alle lingue straniere, inglese e francese, nella articolazione del piano orario e nella gestione delle compresenze.

Materie di insegnamento	Primo Biennio		Eno-gastronomia			Sala e Vendita			Accoglienza Turistica			Pasticceria		
	I	II	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Area comune	1	1												
Italiano	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Diritto e Economia	2	2												
Matematica e Informatica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze Integrate	2													
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Geografia	1	1												
IRC	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TIC	1	2												
Area di Indirizzo														
2° Lingua (Francese)	2	2	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3
Tecniche Comunicative									2	2	2			
Scienze Int. (Chimica)		2												
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3	4	3	4		2	2	3	4	4
Diritto e Tecniche amm.ve			3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3
Lab. Enogastronomia	2	2	7	7	6		2	2				3	3	3
Lab. Sala e Vendita	2	2		2	2	7	6	5						
Lab. Accoglienza Turistica	2	2							7	4	4			
Arte e territorio									2	3	2			
Lab. Arte bianca e Pasticceria												6	5	5
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### COMPRESENZE

Insegnamenti	Primo anno	Secondo Anno
B-20 Enogastronomia Settore Ristorazione	Scienze Scienze alimenti	Chimica Scienze Alimenti
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Ricevimento Scienze Alimenti	Chimica TIC
B-19 Accoglienza Turistica	TIC Scienze Alimenti	Francese TIC
<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

### COMPRESENZE

Insegnamenti	Terzo anno	Quarto Anno	Quinto Anno
B-20 Enogastronomia Settore Ristorazione	Francese Scienze alimenti	Sala e Vendita	Sala e Vendita
B-21 Enogastronomia Settore sala e Vendita	Scienze Alimenti	Enogastronomia	Francese Enogastronomia
B-19 Accoglienza Turistica	Arte e territorio	Arte e territorio	Francese Scienze Alimenti
Arte Bianca Pasticceria Filiera Artigianato	Scienze Alimenti	Scienze Alimenti	Francese Scienze Alimenti
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

# PROGETTI

## AREA UMANISTICA – ESPRESSIVA – SPORT

Macroonde

Cantieri Creativi:  
Scrittura Creativa – Teatro

Legalità "Scelgo la non  
violenza"

Giovani e volontariato:  
quando l'impegno si fa  
solidarietà

Arte e Cultura

Centro Sportivo Scolastico

Biblioteca Diffusa

Charlie Brown

Progetti diritti a scuola  
Icare (Io non rischio). Corsi  
di riallineamento delle  
competenze chiave e degli  
obiettivi del rav progetto  
pdm. Progetti contro la  
dispersione.

Attività alternative aal'IRC

RAV PDM Bilancio sociale

Progetto Dada

Progetto di Educazione Fisica  
e Sportiva per le scuole  
superiori di Velletri

La giornata dell'arte e della  
creatività studentesca

## AREA PROFESSIONALIZZANTE

Orientamento  
Interni / Esterni

Certificazione Cambridge

Certificazione DELF

leFP Esami di qualifica

Certificazione Professionali  
Specialistiche e certificazione  
HACCP

Concorsi esterni e interni  
Campionato interno

Laboratorio didattico Bar

Eventi Speciali

Azienda simulate Startupper  
(BIC Lazio e Studente Lab)

Certificazione ECDL

Alternanza Scuola  
Lavoro PON

(Fondi Strutturali Europei)

Corsi professionalizzanti

Alternanza Scuola Lavoro

Potenziamento Inglese

Potenziamento Francese

## INCLUSIONE

Oggi tocca a noi

Psicomotricità in acqua

Superabile

Scuola in ospedale

PON Inclusion 2

Insieme è davvero possibile  
per assistenza specialistica

Assistenza specialistica  
sensoriale finanziato dalla  
Regione Lazio

Lingua Italiana per stranieri

Oggi tocca a noi

Ad integrazione delle attività didattiche, numerosi sono i progetti attivati i quali sono suddivisi per aree: umanistica, espressiva, sport; professionalizzante; inclusione.

Gli obiettivi preposti sono: il miglioramento dei risultati di apprendimento; il potenziamento delle competenze acquisite; il miglioramento del metodo di studio; il rafforzamento delle conoscenze di base; il recupero delle lacune pregresse; rendere massimo l'inclusione all'interno dell'Istituto; far mettere in contatto gli alunni con l'ambiente esterno (concorsi, attività laboratoriali in esterna, progetti di supporto alle Istituzioni locali e ad aventi locali e nazionali).

La scuola è conosciuta ed apprezzata a livello locale e non solo grazie alla presenza in **manifestazioni e concorsi** sparsi sul tutto il territorio nazionale i quali permettono agli studenti di **acquisire competenze trasversali**.

I nostri alunni al termine del percorso formativo potranno scegliere se **continuare con gli studi** o **cimentarsi nel mondo del lavoro**.

In entrambi i casi grazie alla formazione ricevuta **molti di loro hanno ottenuto grandi successi**.

## Cosa potrò fare da grande?

Testimonianze di ex alunni

### ...SBOCCHI LAVORATIVI



**SIMONE CIACCIO**  
*Enogastronomia 2019*  
Palazzo Arzaga  
(Hotel 5 stelle)



**CHIARA SACILOTTI**  
*Prodotti dolciari 2019*  
"Alma"  
Scuola professionale  
di pasticceria



**ROBERTO VILLANI**  
*Sala vendita 2016*  
Hotel The Connaught  
Londra (2 stelle michelin)



**LUDOVICA VITTORI**  
*Accoglienza turistica 2015*  
Garibaldi Hotels  
Australia

### ...PROSEGUO CON GLI STUDI UNIVERSITARI



**DAVIDE GUERRIERO**  
*Diplomato 2015*  
Laureato con 110 e Lode  
in Scienze dell'Educazione  
e della Formazione



**LORENZO ALBANESI**  
*Diplomato 2019*  
con 100 e Lode  
Frequenta la Facoltà  
di Giurisprudenza

# OPEN DAY

«virtuali»

PRENOTATI SUL NOSTRO SITO:

**[WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT](http://WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT)**

13 dicembre ore 9:00/14:00

9 gennaio ore 15:00/18:00

16 gennaio ore 15:00/18:00

*Iscrizioni aperte dal 04 gennaio 2021 al 25 gennaio 2021*

Per INFO ISCRIZIONI [orientamento@alberghierovelletri.gov.it](mailto:orientamento@alberghierovelletri.gov.it) TEL. 06.97.65.45.80 ore 9:00/14:00