



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Indirizzo Professionale Statale Agrario " Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale,

la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"

Indirizzo Professionale "Pesca commerciale e produzione ittiche"

Percorso di secondo livello per adulti - Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801- Cod. mecc. NARH090505

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA)

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Rovigliano**, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

Prot. 3487

Castellammare di Stabia, 08 maggio 2023

Al Sito web

Il nostro Istituto

L'I.P.S.S.E.O.A., Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera *Raffaele Viviani*, una volta denominato IPSSAR, nasce come sede succursale del " de Gennaro " di Vico Equense, diventa autonomo nell'anno scolastico dal 1 settembre 1998.

Castellammare di Stabia, a partire dal 1998 ha un suo Istituto professionale alberghiero, fondamentale per lo sviluppo del territorio con ricaduta sui livelli occupazionali.

Attualmente ha una sede centrale, una succursale a Castellammare, una succursale a **Rovigliano** e due sedi ad **Agerola**.

Il giorno 22/12/2000 il Collegio dei docenti decise, all'unanimità, di intitolare l'Istituto al grande commediografo stabiese Raffaele Viviani.

La cerimonia ufficiale dell'intitolazione avvenne il 25 maggio 2001 con la presenza delle maggiori Autorità locali; ad essa seguì, presso il Supercinema, una rappresentazione teatrale (*Scalo Marittimo* di Raffaele Viviani) realizzata dagli alunni dell'Alberghiero sotto la direzione artistica di Italo Celoro.

L'IPSSEOA "Raffaele Viviani" ha attualmente tre settori di formazione:

- *Settore cucina*

- *Settore Sala e Vendita*

- *Settore Accoglienza Turistica*

L'Istituto è frequentato da studenti provenienti dai Comuni di Castellammare di Stabia, Pompei, Gragnano, Pimonte, Agerola, Furore; raccoglie un'utenza particolarmente complessa per la situazione del contesto socioambientale, caratterizzato da una forte vocazione turistica per le risorse naturali e storiche di cui il territorio è ricco ma nel contempo, da una scarsa valorizzazione con

forti ricadute sul tasso di occupazione e di conseguenza, sulla qualità della vita.

Negli ultimi anni il percorso di studi si è arricchito dei seguenti Indirizzi:

- *Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane*

- *Pesca commerciale e produzioni ittiche*

1. **L'Indirizzo Professionale Agrario “ Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”** è complementare, parte integrante dell'Indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera in quanto rappresenta la valorizzazione e la conservazione delle risorse agricolo-forestali e di tradizione culinaria del territorio, anche in riferimento ai temi/obiettivi contenuti in Agenda “Europa 2030” (Salute e Benessere – Istruzione di qualità per tutti – Buona occupazione e crescita economica – Consumo e produzioni responsabili, dal produttore al consumatore, cucina a km. zero). Inoltre, in linea con il potenziamento dell'istruzione professionale, è stato già svolto nei precedenti anni scolastici, un progetto di potenziamento che ha coinvolto le classi della sede coordinata di Agerola, per la realizzazione di un orto didattico, sulla base di un protocollo di intesa con il Comune di Agerola che ha messo a disposizione il terreno; esperienza che ha suscitato molto interesse ed entusiasmo da parte degli allievi che si sono sentiti impegnati in attività che coinvolgono mente e forza fisica.

2. **L'Indirizzo Professionale, unico in Italia, "Pesca commerciale e produzioni ittiche"**, completa la filiera enogastronomica ed ospitalità alberghiera considerando la tradizione culinaria ittica del territorio, anche in riferimento ai temi/obiettivi contenuti in Agenda “Europa 2030”. Questo nuovo Indirizzo integra le professionalità del territorio che hanno, attualmente, particolare valenza economica, forma preziose risorse, necessarie al suo sviluppo, ai fini dell'implementazione dell'allevamento ittico in acquacoltura, pesca professionale, in un'ottica sostenibile e globale.

La fattiva collaborazione delle risorse umane di cui dispone l'Istituto, l'identificazione e l'attaccamento all'Istituzione, la motivazione, il clima relazionale, la condivisione delle scelte operate e delle motivazioni di fondo, la partecipazione attiva e costante, la trasparenza nella gestione, l'assunzione di un modello operativo vocato al miglioramento continuo di tutti i processi di cui si compongono le diverse attività, coinvolgono tutti i membri della Comunità scolastica in ragione delle specifiche professionalità nell'ottica del superamento di quella visione di mero adempimento burocratico di cui si connota l' agire della pubblica amministrazione.

L' Istituto collabora con le strutture ricettive del territorio stabiese e paesi limitrofi, con gli Atenei sia in Campania che in Italia, con i migliori Istituti di formazione nazionali ed intende sviluppare anche collegamenti sovranazionali per offrire agli allievi opportunità di crescita professionale e di lavoro a livello globale.

La nostra Scuola è un luogo aperto e aggregante, soprattutto dopo l'esperienza della pandemia, grazie all'impegno profuso in una forte riconversione allo sviluppo delle competenze digitali, al fine di offrire un'offerta aggiornata nella formazione delle professionalità.

Infatti, al fine di ottimizzare i risultati della *mission* individuata nel PTOF, L'Istituto è al servizio del territorio come facilitatore di inclusione sociale; in questa ottica viene svolto un lavoro continuo per contrastare il bullismo e la dispersione scolastica sia nei confronti di alunni con cittadinanza italiana che stranieri.

L'intento è “promuovere l'integrazione sociale delle persone di diversa etnia, nel rispetto delle differenze e di tolleranza”, con i seguenti obiettivi:

- Educare alla multiculturalità attraverso la conoscenza di alcuni aspetti di culture extraeuropee,
- accogliere la diversità culturale attraverso i valori del rispetto e della tolleranza, favorire la valorizzazione della diversità culturale approfondendo e valorizzando anche la cultura del proprio territorio,
- facilitare l'inserimento sociale e scolastico degli studenti,
- promuovere l'educazione alla legalità e alla solidarietà,
- agevolare il passaggio di informazioni e lo scambio costruttivo di esperienze

Particolare attenzione viene rivolta agli studenti diversamente abili e più in generale a quelli che versano in condizioni di disagio psichico e socioeconomico..

Dall'anno scolastico 2017/2018 è stato attivato il Percorso di II Livello, con i due settori: Settore Cucina e Settore Sala e Vendita.

I percorsi di istruzione di secondo livello sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale.

Possono iscriversi tutti coloro che, lavoratori o non lavoratori, abbiano conseguito il diploma di licenza media. Gli studenti che hanno già parzialmente frequentato scuole superiori possono usufruire di crediti scolastici che danno la possibilità di accedere a classi successive, previa presentazione della documentazione scolastica (pagelle e altro) e uniformità di piano di studio, e di stipulare un Patto Formativo Individuale con un quadro orario personalizzato articolato nelle singole materie relative alle competenze.

Attraverso il Percorso di II Livello si intende rafforzare l'impegno per combattere la dispersione scolastica, favorendo un processo di formazione e di riqualificazione continua, attraverso la collaborazione con Enti Locali e strutture ricettive al fine di costruire un ponte tra istituzione scolastica e mondo del lavoro, nell'intento di offrire opportunità a quanti sono in cerca di occupazione e necessitano di aggiornare o costruire nuove professionalità. L'Istituto si avvale di personale altamente qualificato con riconoscimenti anche internazionali, come è comprovato dai curriculum professionali; molti sono ex allievi che hanno raggiunto traguardi ambiziosi nel mondo della ristorazione e della ricezione turistico alberghiera.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe
firma autografa omessa
ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993

--