



ISTITUTO  
D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
PANTALEONE COMITE



## **L'ISTITUTO E LA STORIA**

Dal 1986 il nostro istituto è intitolato a Pantaleone De Comitè Maurone, importante uomo d'affari della gloriosa repubblica amalfitana, vissuto nel sec. XI. Amante delle arti e della letteratura, mecenate per poeti e artisti che frequentavano la sua casa, esperto nelle più avanzate politiche commerciali, Pantaleone, era esponente delle famiglie di mercanti amalfitani.

Incarnazione del mito del *self made man*, espressione di una visione del mondo e dell'economia ampia e internazionale, Pantaleone Comitè è un esempio a cui ispirarsi per la formazione dei nostri giovani.

## **LE RISPOSTE DELLA SCUOLA ALLE ESIGENZE DEL TERRITORIO**

Collocato in un'area geografica caratterizzata da ridotte opportunità di incontri sia per le difficoltà delle comunicazioni che per la carenza di centri di aggregazione per la ricerca e la crescita culturale, l'IIS "Comitè", con le sue iniziative, è palestra di formazione e sviluppo del pensiero critico.

La scuola, infatti, luogo dove si studia per maturare competenze, conoscenze e abilità spendibili nel mondo del lavoro, vuole caratterizzarsi come centro di proposte e di confluenza della cultura locale. Interagisce con gli Enti locali e con tutte le realtà istituzionali, associative ed imprenditoriali più significative del territorio.

L'IIS Comitè investe sempre maggiori risorse per favorire l'inserimento dei diplomati nel mondo del lavoro ed organizza una rilevante offerta di corsi extracurricolari orientati ad una maggiore conoscenza delle lingue straniere e all'approfondimento delle attività laboratoriali.

## **L'ISTITUTO COMPRENDE I SEGUENTI INDIRIZZI DI STUDIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE ( codice mecc. SARH05601Q)

- Accoglienza Turistica
- Enogastronomia
- Prodotti dolciari artigianali e industriali
- Servizi di Sala e Vendita

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO: ( codice mecc. SATD05601T)

- Informatica e Telecomunicazioni

L'istituto si trova in Via Nuova Chiunzi, 35 - 84010 MAIORI tel. 089.871028 fax 089.8541068 in prossimità del centro del paese, a pochi minuti dalle fermate degli autobus.

# I.P.S.E.O.A.

## IL CORSO DI STUDI IN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

### • **Articolazione Enogastronomia**

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

#### *Sbocchi professionali:*

- Chef
- Responsabile dei servizi di ristorazione
- Food & Beverage Manager
- Panettiere
- Pizzaiolo
- Rosticciere
- Accesso a tutti i corsi laurea
- Inserimento in graduatorie scolastiche (profilo di docente e assistente tecnico)

### • **Articolazione Sala e Vendita**

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

#### *Sbocchi professionali:*

- Barman
- Sommelier
- Maitre
- Addetto alla caffetteria
- Food & Beverage Manager
- Accesso a tutti i corsi di laurea
- Corso triennale di enologia
- Inserimento in graduatorie scolastiche (profilo di docente e assistente tecnico)

### • **Articolazione Enogastronomia**

#### **Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali**

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

#### *Sbocchi professionali:*

- Maestro pasticciere
- Accesso a tutti i corsi di laurea
- Inserimento in graduatorie scolastiche (profilo di docente e assistente tecnico)

### • **Articolazione Accoglienza Turistica**

Il diplomato 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 i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

#### *Sbocchi professionali:*

- Responsabile dei servizi di ricevimento
- Responsabile dei servizi di alloggio
- Direttore d'albergo
- Operatore congressuale
- Inserimento in graduatorie scolastiche (profilo di docente e assistente tecnico)
- Accesso a tutti i corsi di laurea
- Inserimento in graduatorie scolastiche (profilo di docente e assistente tecnico)

QUADRO ORARIO I.P.S.E.O.A. PRIMO BIENNIO		
DISCIPLINE	1° BIENNIO	
	CL. 1 <sup>^</sup>	CL. 2 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Geografia	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
<b>Materie area di indirizzo</b>		
Scienze integrate (Fisica)	2* (1h lab)	
Scienze integrate (Chimica)		2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	4* (comp. sala)	4* (comp. sala)
Laboratori di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	4* (comp. cucina)	4* (comp. cucina)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera francese	2	2
TIC	2	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	32	32
* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico. (*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.		

QUADRO ORARIO I.P.S.E.O.A. SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO			
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	CL. 3 <sup>^</sup>	CL. 4 <sup>^</sup>	CL. 5
<b>Materie area comune:</b>			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Prima Lingua Straniera inglese	3*	3	3
Matematica ed informatica	3	3	3
Educazione fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
<b>Materie area di indirizzo:</b>			
Seconda lingua straniera francese	3*	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	7* (+ comp. 1h alimenti - 1h francese)	4* (+ comp. 2h alimenti)	4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	32	32	32
* compresenza			

QUADRO ORARIO I.P.S.E.O.A. SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	CL. 3 <sup>^</sup>	CL. 4 <sup>^</sup>	CL. 5
<b>Materie area comune:</b>			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Prima Lingua Straniera inglese	3	3	3
Matematica ed informatica	3	3	3
Educazione fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
<b>Materie area di indirizzo:</b>			
Seconda lingua straniera francese	3*	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	7* (+ comp. 1h alimenti - 1h francese)	4* (+ comp. 2h alimenti)	4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	32	32	32
* compresenza			

QUADRO ORARIO I.P.S.E.O.A. SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO			
ARTICOLAZIONE PASTICCERIA			
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	CL. 3 <sup>^</sup>	CL. 4 <sup>^</sup>	CL. 5
<b>Materie area comune:</b>			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Prima Lingua Straniera inglese	3	3	3
Matematica ed informatica	3	3	3
Educazione fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
<b>Materie area di indirizzo:</b>			
Seconda lingua straniera francese	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici pasticceria	5	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2	2
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		1* (+2h compr.)	1* (+2h compr.)
Tecniche organizzazione e gestione processi produttivi		3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4(*)	3	3
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	32	32	32
* compresenza			

QUADRO ORARIO I.P.S.E.O.A. SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO			
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	CL. 3 <sup>^</sup>	CL. 4 <sup>^</sup>	CL. 5
<b>Materie area comune:</b>			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Prima Lingua Straniera inglese	3	3	3
Matematica ed informatica	3	3	3
Educazione fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
<b>Materie area di indirizzo:</b>			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4(*)	2(*)	2(*)
Tecniche di comunicazione	2	2	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	32	32	32
* compresenza Nel corrente anno scolastico non vi sono classi per l'indirizzo "Accoglienza Turistica"			

## Istituto Tecnico: Informatica e telecomunicazioni

### Informatica e telecomunicazioni

Si tratta di un innovativo percorso formativo, altamente specializzante, nel settore delle nuove tecnologie. Esso intende soddisfare in Costiera Amalfitana una domanda di istruzione e formazione avvertita dai giovani e dalle loro famiglie che intravedono, in tale campo, una maggiore potenzialità di inserimento nel mondo del lavoro caratterizzato da mezzi e strumenti di comunicazione in continua evoluzione.

L'indirizzo prevede due articolazioni:

- Articolazione: **INFORMATICA**

Approfondisce l'analisi, la comparazione e la progettazione di dispositivi e strumenti informatici e lo sviluppo delle applicazioni informatiche nei più diversificati settori

- Articolazione: **TELECOMUNICAZIONI**

Approfondisce l'analisi, comparazione, progettazione, installazione e gestione di dispositivi e strumenti elettronici e sistemi di telecomunicazione gestiti per mezzo di elaboratori.

Durata: 5 anni

Titolo di studio rilasciato: **DIPLOMA DI PERITO IN INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Informatica e Telecomunicazioni" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1 - ha competenze specifiche nel campo dei sistemi informatici, dell'elaborazione dell'informazione, delle applicazioni e tecnologie Web, delle reti e degli apparati di comunicazione;

- 2 - ha competenze e conoscenze che, a seconda delle declinazioni che le singole scuole vorranno approfondire, si rivolgono all'analisi, progettazione, installazione e gestione di sistemi informatici, basi di dati, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali e apparati di trasmissione dei segnali;
- 3 - ha competenze orientate alla gestione del ciclo di vita delle applicazioni che, sempre a seconda della declinazione che le singole scuole vorranno approfondire, possono rivolgersi al software: gestionale - orientato ai servizi - per i sistemi dedicati "incorporati";
- 4 - esprime le proprie competenze nella gestione di progetti, operando nel quadro di normative nazionali e internazionali, concernenti la sicurezza in tutte le sue accezioni e la protezione delle informazioni ("privacy");
- 5 - è in grado di esprimere le proprie competenze, nell'ambito delle normative vigenti, ai fini della sicurezza sul lavoro e della tutela ambientale e di intervenire nel miglioramento della qualità dei prodotti e nell'organizzazione produttiva delle imprese;
- 6 - esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività di produzione dei sistemi, dove applica capacità di comunicare e interagire efficacemente, sia nella forma scritta che orale;
- 7 - nell'analisi e realizzazione delle soluzioni ha un approccio razionale, concettuale e analitico, orientato al raggiungimento dell'obiettivo, che esercita in contesti di lavoro caratterizzati prevalentemente da una gestione in team;
- 8 - possiede un'elevata conoscenza dell'inglese tecnico specifico del settore per interloquire in un ambito professionale caratterizzato da forte internazionalizzazione;
- 9 - utilizza e redige manuali d'uso.



# Istituto Tecnico: Informatica e telecomunicazioni

## QUALI CARATTERISTICHE PERSONALI POSSO FACILITARE LA FREQUENZA DEL PERCORSO?

Attitudini, interessi e motivazioni personali coerenti con il profilo professionale.

Per affrontare questo percorso è utile una certa familiarità con l'uso del computer e la passione per i linguaggi dell'informatica e della matematica. Occorrono buone capacità logiche, precisione, curiosità e versatilità e una buona dose di interesse per l'utilizzo e l'evoluzione delle nuove tecnologie associata alla capacità di risoluzione dei problemi.

## CHE COSA SI IMPARA ATTRAVERSO IL PERCORSO? Obiettivi, attività, competenze.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- conoscere i sistemi informatici e di elaborazione dell'informazione, le applicazioni web, le reti e gli apparati di comunicazione
- analizzare, progettare, installare e gestire sistemi e reti informatiche
- contribuire nella gestione di progetti tenendo conto della normativa in materia di sicurezza e di privacy
- collaborare alla progettazione delle attività allo scopo di migliorare la qualità dei prodotti
- comunicare in modo efficace sia nella forma scritta che orale
- lavorare in squadra
- conoscere la lingua inglese a livello avanzato
- usare e compilare manuali d'uso
- conoscere le caratteristiche di base di dispositivi e strumenti
- descrivere e confrontare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazione
- gestire progetti e processi di produzione
- configurare, installare e gestire sistemi di elaborazione dati e sistemi

- sviluppare software per reti locali o servizi a distanza  
Nell'Articolazione "Informatica" viene approfondita l'analisi, la comparazione e progettazione di dispositivi e strumenti informatici e lo sviluppo di software  
Nell'Articolazione "Telecomunicazioni" viene approfondita l'analisi, la comparazione e la progettazione di dispositivi e strumenti elettronici e di sistemi di telecomunicazione e lo sviluppo di applicazioni per reti locali e servizi a distanza.

## CHE COSA SI PUO' FARE AL TERMINE DEL PERCORSO?

Sbocchi formativi e lavorativi.

Al termine di questo percorso il/la Diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari.

Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Sbocchi professionali:

- partecipare ai concorsi pubblici
- trovare impiego in aziende che operano nell'ambito delle tecnologie informatiche ed elettroniche
- svolgere la libera professione
- tecnico informatico
- consulente informatico
- tecnico programmatore
- sviluppatore di applicazioni per il web
- tecnico gestore di database
- tecnico gestore di reti e di sistemi informatici
- addetto al customer care
- addetto alla manutenzione hardware e software
- addetto alla sicurezza informatica
- titolare di imprese commerciali di assistenza e rivendita di materiale informatico
- inserimento graduatoria scolastica (personale docente e ATA)

# QUADRO ORARIO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

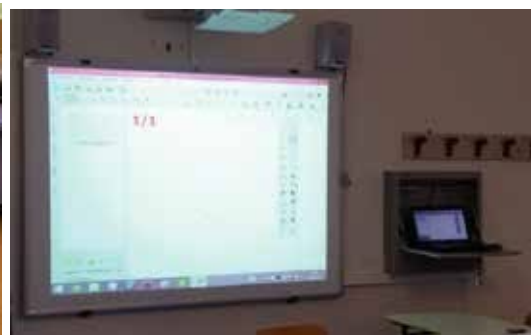
DISCIPLINE	1° ANNO		2° ANNO		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	TEORIA	LAB.	TEORIA	LAB.			
Lingua e letteratura italiana	4		4		4	4	4
Lingua inglese	3		3		3	3	3
Storia	2		2		2	2	2
Geografia	1				3	3	3
Matematica	4		4				
Diritto ed economia	2		2				
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2		2				
Scienze Integrate (Fisica)	2	1	2	1			
Scienze Integrate (Chimica)	2	1	2	1			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione Grafica (Tecnologia e disegno)	2	1	2	1			
Tecnologie Informatiche	1	2					
Scienze e Tecnologie applicate			3				
Scienze motorie	2		2				
Religione cattolica o attività alternative	1		1				
Complementi di matematica					1	1	
Informatica					6	6	6
Telecomunicazioni					3	3	
Sistemi e Reti					4	4	4
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazione					3	3	4
Gestione progetto, organizzazione di impresa							3
Scienze motorie					2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa					1	1	1
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	33		32		32	32	32
<b>TOTALE ORE DI LABORATORIO</b>					17		10



UNIONE EUROPEA



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**



Via Nuova Chiunzi, 35 - 84010 MAIORI  
tel. 089.872464 - 089.871028  
fax 089.8541068  
e-mail: [sais038002@istruzione.it](mailto:sais038002@istruzione.it)  
[www.istitutocomite.gov.it](http://www.istitutocomite.gov.it)



Esami in sede per il rilascio della  
Certificazione informatica europea