



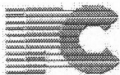
Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"



Via Santa Faustina Kowalska, 1 – 70033 CORATO (BA) – ITALIA

Codice M.I.U.R.: **BAIS054008** – C.F.: **93437770725** – Tel: **0808721047**

Sito web: **www.orianitandoi.it** – E-mail: **bais054008@istruzione.it** – PEC: **bais054008@pec.istruzione.it**

	BAPC05401G Liceo Classico e delle Scienze Umane "A. Oriani"		BARC054017 Istituto Prof. Servizi Enogastronom. ed Ospit. Albergh., Sanità e Assist. Sociale, Commerciali "L. Tandoi" (sede associata)
---	---	---	--

Corso serale per adulti

IISS "ORIANI – TANDOI" SEZ. ASS. "Tandoi"

Indirizzo di studi: **IP05 Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera,**

articolazione IPEN Enogastronomia

Sono aperte per l'anno scolastico 2026-27 le iscrizioni al corso serale professionale per il rilascio del Diploma di Stato: Diploma di Istituto Professionale Settore Indirizzo "Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera" Articolazione "**Enogastronomia**"

Il titolo di studio, che si può conseguire in un periodo massimo di tre anni, dà la possibilità di

- inserirsi nel mondo del lavoro nel settore enogastronomico;
- gestire in proprio un'attività di tipo ristorativo e turistico (pizzerie, pub, ristoranti, pasticcerie, alberghi, ostelli ecc.);
- conseguire la certificazione HACCP;
- iscriversi all'università per il proseguimento degli studi o ai corsi ITS.

A Chi Si Rivolge Il Corso

- A tutti coloro che abbiano interrotto gli studi e vogliano completare la propria formazione, che siano in possesso del diploma di terza media o titolo equipollente e abbiano compiuto il 18° anno di età; il segmento a cui lo studente sarà iscritto deriverà da valutazione da parte di una Commissione composta dai Docenti delle diverse discipline e presieduta dal Dirigente Scolastico;
- Ai maggiori di 16 anni che hanno compiuto il percorso dell'obbligo scolastico (in possesso dell'ammissione alla classe terza), ma non hanno ancora compiuto il 18° anno di età, che hanno iniziato un'attività lavorativa o di apprendistato (**necessita dichiarazione del datore di lavoro**). La domanda d'iscrizione deve essere firmata dal genitore o persona autorizzata e avente la potestà genitoriale;
- A persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non permettono loro la frequenza diurna delle lezioni;
- A persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro, seguendo le richieste del territorio;
- A persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività;
- A stranieri adulti che vogliono allargare le proprie conoscenze culturali e le proprie competenze professionali, purché in possesso del diploma di terza media o titolo equipollente;

- A tutti coloro che per qualsiasi motivo in passato non hanno potuto studiare e desiderano finalmente colmare questo svantaggio, purché maggiorenni.

Non ci sono limiti di età.

Struttura del corso

Sono previsti tre segmenti a copertura dell'intero corso di studi.

Quadro orario

	DISCIPLINE	1° / 2° anno (un anno scolastico)	3°anno	4° anno	5° anno
Area Generale	Lingua e letteratura Italiana	3	3	3	3
	Storia	3	2	2	2
	Lingua Inglese	2	2	2	2
	Matematica	3	3	3	3
	Diritto ed Economia	-	3	3	3
Area di Indirizzo					
	Laboratorio di Enogastronomia	2	4 (1)	3 (1)	3 (1)
	Laboratorio di Sala e Vendita	2	-	2	2
	Laboratorio di Accoglienza turistica	2	-	-	-
	Scienze degli Alimenti	3	2 (1)	3(1)	2(1)
	Seconda lingua straniera (francese)	3	3	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI		23	22	23	22

(1) Compresenza

Riconoscimento Crediti

Le competenze acquisite attraverso precedenti esperienze scolastiche, anche parziali, verranno valutate e riconosciute, così come le esperienze professionali svolte in ambiti coerenti con l'indirizzo di studi.

Saranno valutati anche i crediti acquisiti attraverso la frequenza di corsi relativi ad attività riconosciute di formazione professionale (cuoco, aiuto-cuoco) organizzati da questa scuola, da agenzie formative o da altri istituti alberghieri.

Studenti Lavoratori

La legge riconosce agli studenti lavoratori il diritto di ottenere permessi retribuiti (150 ore) per motivi di studio, così come sono possibili agevolazioni nei turni di lavoro.

Insegnamento Flessibile E Modulare

L'insegnamento si svolgerà in forma flessibile e modulare, offrendo così, anche attraverso opportuni esami di idoneità preliminari, abbreviazioni del percorso che consentiranno di conseguire il diploma anche in un numero di anni inferiore ai cinque previsti.

Orario

La normativa in materia di corsi serali è regolamentata dal DPR 263/12 , che prevede un **orario scolastico ridotto** rispetto ai corsi diurni e il riconoscimento di crediti scolastici e formativi attraverso i quali si può ottenere un parziale esonero dalla frequenza di alcune materie.

Nell'Istituto il corso si svolge per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, per un totale di 23 ore nella prima annualità (comprendente i primi due anni scolastici) e di 22 ore (terzo, quarto e quinto anno) in orario preserale-serale (dalle 16.00 alle 21.00), compatibile con i trasporti pubblici

Per informazioni

Referente Corso Serale: Prof.ssa Lorianza Zocco (lorianna.zocco@orianitandoi.edu.it)

Indirizzo:

Istituto Professionale "Tandoi", indirizzo di studio Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera
Via Andria 44, Corato tel. 0808723997 - 0808721047

email: bais054008@istruzione.it

Posta Certificata bais054008@pec.istruzione.it