



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"D.A. AZUNI" sede di PULA**

Viale Nora 37 Pula  
Tel: 0709245452  
e-mail:cais00200c@istruzione.it



Enogastronomia

Arte bianca e Pasticceria

Servizi di Sala e Vendita

Accoglienza Turistica

## INDICE

La nostra struttura	pag. 3
Progetti scolastici ed extra scolastici	pag. 5
<b>Enogastronomia</b>	<b>pag. 6</b>
<b>Servizi di Sala e Vendita</b>	<b>pag. 7</b>
Arte bianca e Pasticceria	pag. 8
<b>Accoglienza Turistica</b>	<b>pag. 9</b>
Come raggiungerci	pag. 10
Resta in contatto con noi	pag. 11

## LA NOSTRA STRUTTURA

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "D. A. Azuni" sito a Pula in via Nora, dall'anno scolastico 1994/95 è una sezione associata dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" di Cagliari.

L'Istituto Alberghiero è collocato in un territorio fortemente turistico. Chi frequenta questa scuola ha la concreta opportunità di inserirsi in contesti lavorativi/produttivi di indubbia qualità in un settore in continua crescita.

La nostra struttura dispone di:

*n.1 Reception con Front Office e Back Office*

*n.1 Laboratorio di Accoglienza Turistica*

*n.1 Sala Ristorante*

*n.1 Sala Bar gradinate*

*n.1 Laboratorio Cucina Centrale*

*n.1 Laboratorio Cucina gradinate*

*n.1 Laboratorio Cucina elettrica*

*n.1 Laboratorio TIC*

*n.1 Laboratorio Scienze Integrate*

*n.1 Laboratorio Multimediale Polivalente*

*Biblioteca*

*Aula Inclusione*

*Palestra (in fase di ultimazione)*

*Sala relax al 1° piano*

**VIENI A TROVARCI,  
LA NOSTRA SCUOLA NON TI LASCERA'  
INDIFFERENTE!!**



## PROGETTI SCOLASTICI ED EXTRA SCOLASTICI

### *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)*

I PCTO si propongono di far acquisire, consolidare e sviluppare le conoscenze tecnico-professionali assimilate durante le attività curricolari. Durante il tirocinio gli allievi verranno inseriti in una realtà lavorativa in cui, sotto la supervisione di un tutor aziendale, svolgeranno vere e proprie mansioni lavorative precedentemente concordate e valutate alla fine del tirocinio in collaborazione con il tutor scolastico. Durante l'attività di stage gli alunni dovranno dimostrare serietà, rispetto delle regole e dei ruoli partecipando con interesse, consapevoli che lo stage costituisce un'opportunità di crescita culturale e professionale e una chance in più per il futuro inserimento nel mondo del lavoro.



## ENOGASTRONOMIA

L'indirizzo Enogastronomia forma figure professionali addette alla produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici e alla loro valorizzazione e presentazione, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### Finalità

- Saper preparare piatti regionali, nazionali ed internazionali;
- Saper realizzare menù armonici ed originali;
- Saper realizzare piatti equilibrati nel rispetto dei dettami della moderna alimentazione;
- Saper utilizzare le attrezzature più all'avanguardia;
- Essere in grado di programmare gli acquisti;
- Esprimersi correttamente in 2 lingue straniere: Inglese + una seconda lingua a scelta tra Francese, Spagnolo e Tedesco;
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organizzativo merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Anno	Italiano	Storia	Matematica	Geografia	Scienze integrate	TIC	Diritto ed Economia	Laboratorio Accoglienza	Laboratorio Sala-Vendita	Lingua Inglese	2° Lingua straniera	Laboratorio Cucina	Diritto e tecniche amministrative	Scienza degli alimenti	Scienze motorie	Religione o Alternativa
1°	4	1	4	1	2	2	2	2	4	3	2	4	-	2	2	1
2°	4	1	4	1	2	2	2	2	4	3	2	4	-	2	2	1
3°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	7	3	4	2	1
4°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	7	3	4	2	1
5°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	6	3	5	2	1

### Sbocchi Professionali

Al termine di tale percorso scolastico il diplomato può:

- proseguire in studi universitari o post-diploma
- trovare facile collocazione lavorativa nell'ampio settore della ristorazione commerciale (ristoranti, cucina d'albergo, imprese di catering e banqueting) ed industriale (mense aziendali, scolastiche e ristorazione a bordo di aerei e navi da crociera).

## SERVIZI DI SALA E VENDITA

L'indirizzo Servizi di Sala e Vendita forma figure professionali in grado di svolgere attività di tipo operativo, gestionale e di consulenza in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

### Finalità

- Saper relazionarsi efficacemente con la clientela;
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda e ai mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Esprimersi correttamente in 2 lingue straniere: Inglese + una seconda lingua a scelta tra Francese, Spagnolo e Tedesco.
- Svolgere attività operative e gestionali di amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Anno	Italiano	Storia	Matematica	Geografia	Scienze integrate	TIC	Diritto ed Economia	Laboratorio Accoglienza	Laboratorio Cucina	Lingua Inglese	2° Lingua straniera	Laboratorio Sala – vendita	Tecniche di comunicazione	Diritto e tecniche amministrative	Scienza degli alimenti	Scienze motorie	Religione o Alternativa
1°	4	1	4	1	2	2	2	2	4	3	2	4	-	-	2	2	1
2°	4	1	4	1	2	2	2	2	4	3	2	4	-	-	2	2	1
3°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	7	-	3	4	2	1
4°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	6	2	3	3	2	1
5°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	5	2	3	4	2	1

### Sbocchi Professionali

Al termine di tale percorso scolastico il diplomato può:

- proseguire in studi universitari o post-diploma
- trovare facile collocazione lavorativa nell'ambito dei settori ristorativi e ricettivi (hotel, sala ristorante, sala ricevimenti, bar, imprese catering e banqueting).

## ARTE BIANCA E PASTICCERIA

L'indirizzo Enogastronomia forma figure professionali addette alla produzione, trasformazione, presentazione e conservazione dei prodotti dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

### Finalità

- Saper realizzare prodotti dolciari e di panificazione;
- Saper soddisfare le specifiche esigenze dietetiche, religiose, culturali e/o stili alimentari;
- Saper utilizzare le attrezzature più all'avanguardia.
- Esprimersi correttamente in 2 lingue straniere: Inglese + una seconda lingua a scelta tra Francese, Spagnolo e Tedesco.

Anno	Italiano	Storia	Matematica	Geografia	Scienze integrate	TIC	Diritto ed Economia	Laboratorio Accoglienza	Laboratorio Sala - Vendita	Lingua Inglese	2° Lingua straniera	Laboratorio Cucina	Laboratorio di arte bianca e pasticceria pasticceria	Diritto e tecniche amministrative	Scienza degli alimenti	Scienze motorie	Religione o Alternativa
1°	4	1	4	1	2	2	2	2	4	3	2	4	-	-	2	2	1
2°	4	1	4	1	2	2	2	2	4	3	2	4	-	-	2	2	1
3°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	4	3	3	4	2	1
4°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	3	4	3	4	2	1
5°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	3	3	2	4	3	5	2	1

### Sbocchi Professionali

Al termine di tale percorso scolastico il diplomato può:

- proseguire in studi universitari o post-diploma
- trovare facile collocazione lavorativa in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi.

## ACCOGLIENZA TURISTICA

L'indirizzo Accoglienza Turistica forma figure professionali in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire ed organizzare servizi in relazione alla domanda di mercato e alle esigenze della clientela, di promuovere i servizi di Accoglienza Turistico-Alberghiera anche attraverso la progettazione di pacchetti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

### Finalità

- Saper utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio;
- Esprimersi correttamente in 2 lingue straniere: Inglese + una seconda lingua a scelta tra Francese, Spagnolo e Tedesco;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

Anno	Italiano	Storia	Matematica	Geografia	Scienze integrate	TIC	Diritto ed Economia	Laboratorio Sala-Vendita	Laboratorio Cucina	Scienza degli alimenti	Lingua Inglese	2° Lingua straniera	Laboratorio Accoglienza	Diritto e tecniche amministrative	Tecniche di comunicazione	Arte e territorio	Scienze motorie	Religione o Alternativa
1°	4	1	4	1	2	2	2	4	4	2	3	2	2	-	-	-	2	1
2°	4	1	4	1	2	2	2	4	4	2	3	2	2	-	-	-	2	1
3°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3	7	4	-	3	2	1
4°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3	6	4	2	2	2	1
5°	4	2	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3	5	4	2	3	2	1

### Sbocchi Professionali

Al termine di tale percorso scolastico il diplomato può:

- proseguire in studi universitari o post-diploma
- trovare facile collocazione nel settore alberghiero (Reception d'albergo, Front-Office, Animazione turistica), in quello turistico (Tour operator, Agenzia Viaggi, Guida Turistica) e per l'organizzazione di fiere e congressi.

## COME RAGGIUNGERCI

L'istituto AZUNI è in viale Nora 37, Pula.



Gli studenti possono facilmente usufruire della linea **BAIRE** dedicata che serve i paesi di MONASTIR, SAN SPERATE, DECIMOMANNU, ASSEMINI, MACCHIAREDDU, CAPOTERRA, SARROCH, PULA.

<https://www.tourbaire.it/nuova-corsa-montastir-pula-istituto-alberghiero-e-ritorno>

oppure

servendosi delle linee ARST in partenza da Cagliari e zone limitrofe

[http://www.arst.sardegna.it/orari\\_e\\_autolinee.html](http://www.arst.sardegna.it/orari_e_autolinee.html)

## RESTA IN CONTATTO CON NOI

Ci trovi online all'indirizzo

<https://azunicagliari.edu.it/>



e sui social



**azunipula\_**



**Azuni Pula**

PER INFORMAZIONI O PER PRENOTARE LA TUA  
VISITA SCRIVI ALL'INDIRIZZO MAIL

**NICOLA.MOSTALLINO@AZUNI.INFO**



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"D.A. AZUNI" sede di PULA**

Viale Nora 37 Pula  
Tel: 0709245452  
e-mail:cais00200c@istruzione.it