



**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
Enogastronomia	pag. 6
Servizi di Sala e Vendita	pag. 7
Arte bianca e Pasticceria	pag. 8
Accoglienza Turistica	pag. 9
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

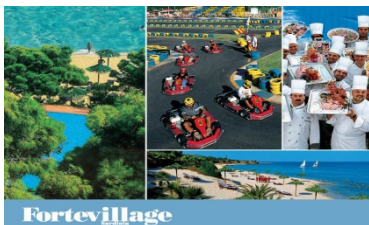
**VIENI A TROVARCI,
LA NOSTRA SCUOLA NON TI LASCERA'
INDIFFERENTE!!**



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

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