



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364  
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

## **Attività previste per l'arricchimento dell'offerta formativa A.S. 2021/22**

L'elenco che segue contiene i progetti di miglioramento dell'offerta formativa previsti dal piano annuale delle attività degli organi collegiali a.s. 2021/22 o presentati dai dipartimenti disciplinari.

<b>Progetti a carattere trasversale</b>	
<b>denominazione</b>	<b>destinatari</b>
<b>Orientamento</b>	Studenti di 3 <sup>a</sup> media Istituti scolastici paesi limitrofi e classi seconde dell'Istituto
<b>Giornata dell'Arte e della Creatività Studentesca</b>	Tutti gli alunni
<b>Concorso Turistico Enogastronomico</b>	Classi 1 <sup>a</sup> , 2 <sup>a</sup> , 3 <sup>a</sup> , 4 <sup>a</sup>
<b>Alberghiero in music...all</b>	Alunni di tutte le classi
<b>C.I.C. /Consulta femminile</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Blaam: prevenzione al tabagismo</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Sulle vie della legalità</b>	Alunni di tutte le classi
<b>L'Alberghiero in rete</b>	Alunni triennio
<b>Mani in pasta</b>	Alunni 3 <sup>a</sup> media e alunni dell'istituto
<b>Calendario del gusto</b>	Alunni tutte le classi
<b>Crossing the Ocean</b>	Alunni classi terze e quarte
<b>Progetti del potenziamento</b>	
<b>denominazione</b>	<b>destinatari</b>
<b>Potenziamento competenze di base di italiano</b>	alunni biennio
<b>Potenziamento competenze di base di matematica</b>	Alunni biennio
<b>Potenziamento linguistico</b>	Alunni triennio
<b>Potenziamento accoglienza turistica</b>	Alunni triennio di accoglienza turistica
<b>Inclusione</b>	Alunni BES
<b>Progetti a carattere dipartimentale</b>	
<b>denominazione</b>	<b>destinatari</b>
<b>dipartimento di Italiano</b>	
<b>Progetto Lettura con percorsi di ed. alla legalità</b>	Alunni classi Quarte
<b>dipartimento di matematica</b>	
<b>Sicurezza sul lavoro: la Crittografia</b>	Alunni classi quinte
<b>Rally matematico transalpino</b>	Alunni biennio
<b>Maths Challenge</b>	Alunni classi quinte
<b>dipartimento di inglese</b>	
<b>Enjoy the British world and learn new words (visione di film in lingua inglese)</b>	Tutte le classi
<b>Let's reach A2" (KET for school)</b>	Max 20 studenti classi seconde
<b>Let's reach B1" (PRELIMINARY for schools)</b>	Max 20 studenti del triennio
<b>Dipartimento di DTAR</b>	
<b>Percorsi di valorizzazione dei beni culturali</b>	classi 5Bp 5Ec 5Ar 5Fc
<b>A lezione di salute e benessere</b>	Classi quinte
<b>Dipartimento di scienze motorie</b>	
<b>Giochi sportivi studenteschi</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Dipartimento di sostegno</b>	
<b>Uno speciale happy hour</b> quinta edizione	Alunni diversamente abili di tutte le classi e compagni normodotati con

	funzione di tutor
<b>Sport: Passione che unisce</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Continuità per alunni disabili, DSA e BES</b>	Alunni Bes che si iscrivono presso il nostro Istituto
<b>dipartimenti laboratoriali</b>	
<b>Cocktails &amp; dreams</b>	Alunni secondo anno e triennio settore sala
<b>La lampada magica</b>	Classi triennio settore sala
<b>Maestri espresso junior</b>	Classi triennio settore sala
<b>Concorso miglior sommelier junior d'Italia</b>	Alunno/a che supera la selezione AIS
<b>Corso per sommelier junior</b>	Alunni secondo anno e triennio
<b>Vitigni vini e aziende del Mezzogiorno d'Italia</b>	Alunni triennio settore sala e vendita
<b>La birra nell'enogastronomia</b>	Alunni biennio
<b>La pasticceria regionale</b>	Classi seconde
<b>Gran festival della pasta</b>	Classi del triennio del settore sala e vendita
<b>Arte bianca</b>	Alunni del biennio
<b>Orto in tavola a Km sottozero</b>	Alunni del biennio
<b>La pasticceria con arte, "studio dello zucchero e cake design"</b>	Alunni triennio di pasticceria
<b>Dessert al piatto</b>	Alunni triennio di pasticceria
<b>Le intolleranze alimentari: la celiachia</b>	Alunni classi seconde
<b>L'Industria dell'ospitalità: competenze professionali e linguistiche (accoglienza turistica)</b>	Classi seconde max 40 alunni

Molfetta, 22 novembre 2021

La funzione strumentale Area1  
prof.ssa Anna Francesca de Gennaro