

DOVE SIAMO



IPSEOA **Tor Carbone - A. Narducci**

sede centrale:

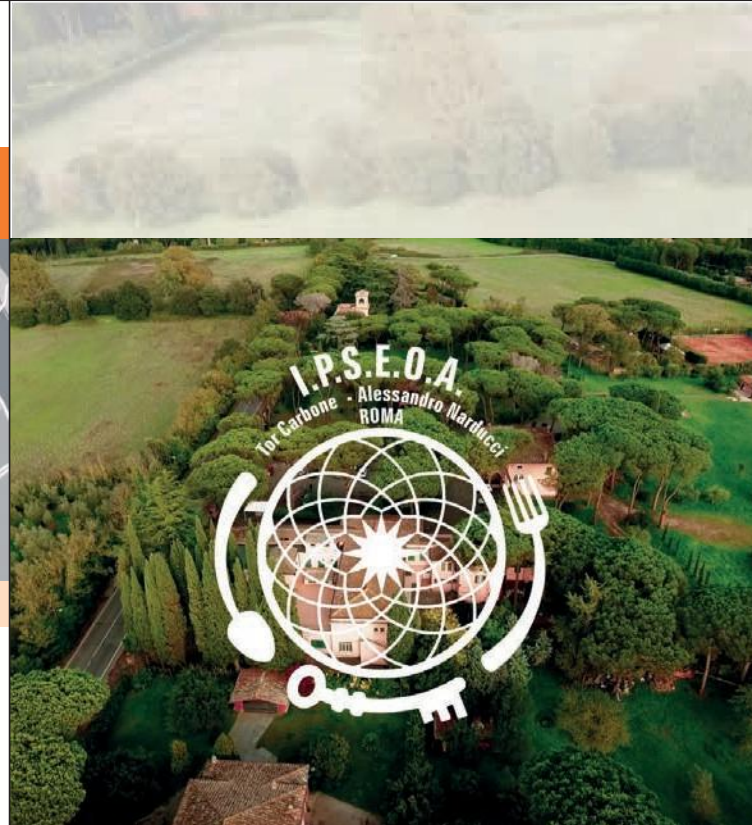
Via di Tor Carbone 53, 00178 Roma

sede succursale:

P.le Elsa Morante 2, 00143 Roma

sede succursale:

Via A. Argoli 45, 00143 Roma



[ipseoatorcarboneroma](https://www.facebook.com/ipseoatorcarboneroma)



[ipseoatorcarbone](https://www.instagram.com/ipseoatorcarbone)

mail: rmrh01000t@istruzione.it

tel: 06 12 112 26 00

sito web: ipssartorcarbone.edu.it



IPSEOA **Tor Carbone - A. Narducci** *Roma*



“La scuola è il passaporto per il futuro”

OFFERTA FORMATIVA

Una scuola dinamica ed innovativa che offre, al termine del percorso di studi, diversi sbocchi lavorativi e/o di carriera universitaria, per raggiungere un futuro ricco di soddisfazioni, ricoprendo posizioni professionali di grande prestigio.

Il percorso si divide in:
BIENNIO COMUNE (primo e secondo anno)
TRIENNIO (terzo, quarto e quinto anno)

BIENNIO COMUNE

Discipline: italiano, storia, geografia, matematica, diritto-economia, biologia e scienze della terra, chimica, scienze e cultura dell'alimentazione, lingua inglese, lingua francese o spagnola, religione, scienze motorie. Laboratori: enogastronomia, pasticceria, sala-bar, accoglienza turistica.



TRIENNIO

Indirizzo Sala Bar e Vendita

Discipline: italiano, storia, matematica, diritto e tecniche amministrative, scienze e cultura dell'alimentazione, lingua inglese (prima lingua), lingua francese o spagnolo (seconda lingua), enogastronomia, laboratorio di indirizzo (sala-bar), religione, scienze motorie.

Gli studenti potranno conoscere le tecniche di allestimento e le tipologie di servizio: la caffetteria, gli aperitivi, lo studio dei cocktail e del mixology, le tipologie dei vini, l'organizzazione di un evento.

Sbocchi professionali: Maître di sala, food & beverage manager.

Indirizzo Accoglienza Turistica

Discipline: italiano, storia, matematica, diritto e tecniche amministrative, scienze e cultura dell'alimentazione, lingua inglese (prima lingua), lingua francese o spagnolo (seconda lingua), arte e territorio, tecniche di comunicazione, laboratorio di indirizzo (sala-bar), religione, scienze motorie. Gli studenti saranno competenti in ambito turistico, conosceranno le diverse tipologie di turismo, dei turisti e della promozione turistica. Impareranno a gestire l'accoglienza del cliente in hotel e l'attività dell'agente di viaggio, con la costruzione di itinerari e pacchetti turistici. Impareranno ad organizzare e gestire eventi e congressi.

Sbocchi professionali: Front Office Manager, Addetto al booking, Direttore di Strutture Ricettive.

Indirizzo: Enogastronomia / Pasticceria

Discipline: italiano, storia, matematica, diritto e tecniche amministrative, scienze e cultura dell'alimentazione, lingua inglese (prima lingua), lingua francese o spagnolo (seconda lingua), sala bar, laboratorio di indirizzo (enogastronomia, produzione dolciaria, pasticceria ed arte bianca), religione, scienze motorie. Gli studenti potranno conoscere in maniera completa il mondo della cucina, l'arte bianca, le fasi di preparazione e l'enogastronomia.

Sbocchi professionali: Chef, Pasticcieri e/o ruoli a livello imprenditoriale.



FILIERA TECNOLOGICO

PROFESSIONALE 4+2 (2 anni facoltativi)

Dall'A.S 2023/2024 è attivo, presso la sede di Via di Tor Carbone, il corso quadriennale ad indirizzo enogastronomico, evoluto, dall'A.S. 2025/2026, nel corso della filiera 4+2. **Come funziona?**

- **Primo ciclo (4 anni):** quattro anni di istruzione secondaria di secondo grado negli istituti tecnici o professionali che aderiscono alla filiera.
- **Secondo ciclo (2 anni) FACOLTATIVO:** Due anni negli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy) per ottenere un titolo di alta specializzazione tecnica.

Diploma e ammissione agli ITS:

- Al termine dei quattro anni, si sostiene l'esame di Stato e si ottiene **un diploma di scuola secondaria superiore, che ha la stessa validità di un diploma quinquennale.**
- Il diploma quadriennale consente l'accesso diretto ai corsi biennali degli **ITS Academy** della filiera **oppure di inserirsi nel mondo del lavoro.**

Cosa significa in parole semplici?

Non appena inizi il percorso quadriennale, entri a far parte di un "Campus" o "Ecosistema Formativo" che unisce:

1. **La tua scuola** che ti dà la base professionale e culturale.
2. **Gli ITS Academy**, centri di alta formazione tecnica e professionale che ti specializzano dopo il diploma.
3. **Le imprese del settore** (aziende enogastronomiche, le attività ristorative e le strutture ricettive) che offrono stage e ti aiutano a capire esattamente quali competenze servono per un inserimento effettivo nel mondo del lavoro.

Non è solo una scuola, è un vero e proprio "corridoio preferenziale" verso una carriera di successo.

PERCORSO SERALE

Attivo nella sede di Via Argoli, rivolto a studenti adulti e/o lavoratori. Il percorso formativo, ad indirizzo enogastronomico, si sviluppa in 3 periodi in cui si acquisiscono le conoscenze, abilità e competenze del primo biennio (1° periodo), secondo biennio (2° periodo) e quinto anno (3° periodo).

Orario: 25 ore settimanali, dal lunedì al venerdì dalle 16:00 alle 21:00.