

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "PRESTA COLUMELLA"

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832359812 - Fax: 0832359642

Internet: www.istitutoprestacolumella.edu.it - PEO: leis00100e@istruzione.it - PEC: leis00100e@pec.istruzione.it

C. F. 80012300754 Codice univoco UFIPH2

I.I.S.S. "PRESTA COLUMELLA" LECCE
Prot. 0018924 del 04/11/2024
V (Uscita)

Lecce, data del protocollo

Ai Dirigenti Scolastici
Ai Referenti per l'Orientamento
Ai Docenti Coordinatori di classe
Alle Famiglie e agli Alunni
Delle scuole secondarie di primo grado

Oggetto: Attività di Orientamento ISTITUTO PRESTA COLUMELLA - LECCE

Al fine di sostenere le alunne e gli alunni delle scuole secondarie di primo grado nel delicato momento della scelta del nuovo percorso scolastico per l'a.s. 2025/26, il nostro istituto ha il piacere di presentare la propria offerta formativa.

L'Istituto Presta Columella comprende al suo interno l'**istituto tecnico agrario** e l'**istituto professionale per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera**, due indirizzi di studio che possono senza dubbio definirsi strategici per il nostro territorio. L'indirizzo professionale servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera prepara gli studenti a diventare dei professionisti nel **settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera**, con un'attenzione particolare alla **sostenibilità ambientale**, alla **valorizzazione del territorio**, delle **risorse** e dei **prodotti locali**.

L'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria è un istituto tecnico che prepara gli studenti alla gestione delle **attività produttive, trasformative e valorizzative del settore agricolo** attraverso lo studio delle biotecnologie agrarie, dell'agronomia, delle varie coltivazioni e della zootecnia. Una **preparazione tecnico-scientifica** che non può prescindere dalla **tutela e cura dell'ambiente rurale e naturale**, dalla manutenzione e **riqualificazione del paesaggio**, dalla consapevolezza che il futuro di questo settore è nella **sostenibilità** e nella diffusione del modello di **Agricoltura 4.0**.

Per il progetto ORIENTAMENTO IN ENTRATA, sono previste le seguenti attività:

- **OPEN DAY**: sabato 23 novembre 2024, sabato 14 dicembre 2024, dalle ore 16:00 alle ore 19:00 e domenica 26 gennaio 2025 dalle ore 9:00 alle ore 12:00 sarà possibile visitare le sedi della scuola, quella centrale in via San Pietro in Lama e quella di Via Vecchia Copertino; gli studenti e le loro famiglie saranno accolti dai nostri ragazzi e dai nostri docenti che presenteranno le attività laboratoriali e i progetti della scuola.
- **MINISTAGE**: ogni sabato a partire dal 16 novembre 2024 sarà possibile prenotare un sabato mattina a scuola, con la partecipazione alle attività laboratoriali, dalle ore 9:00 alle ore 12:00.
- **SPORTELLINO INFORMATIVO**: nel periodo compreso tra il 15 novembre e il termine previsto per le iscrizioni per l'a. s. 2025/26, sarà sempre possibile prenotare un incontro con la dirigente scolastica, i referenti per l'orientamento e la referente per l'inclusione, scrivendo un'email ai seguenti indirizzi:

I.T.T.A.A.A.

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"
ALBERGHIERA"

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Cod. LETA00101A (Corso Diurno)
Cod. LET00151Q (Corso Serale)

P.IVA 01389350750 (Azienda Agraria)

I.P.S.E.O.A.

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
Cod .LERH00101P (Corso Diurno)
Cod. LERH001503 (Corso Serale)

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "PRESTA COLUMELLA"

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832359812 - Fax: 0832359642

Internet: www.istitutoprestacolumella.edu.it - PEO: leis00100e@istruzione.it - PEC: leis00100e@pec.istruzione.it

C. F. 80012300754 Codice univoco UFIPH2

fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it (INDIRIZZO TECNICO AGRARIO)

alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it (INDIRIZZO PROFESSIONALE ALBERGHIERO)

antonella.andriani@istitutoprestacolumella.edu.it (ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI)

- **CANALI SOCIAL E SITO WEB:** è sempre possibile consultare i canali social dell'istituto, la pagina Facebook, il profilo INSTAGRAM e la sezione del sito web dedicata all'[ORIENTAMENTO IN ENTRATA](#):

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100085095660046>

<https://www.instagram.com/iissprestacolumella/>

<https://sites.google.com/istitutocolumella.it/orientamentoprestacolumella>

Infine, considerando che ogni scuola del primo e del secondo ciclo sta approfondendo i temi *dell'Agenda 2030* nel proprio curriculum anche attraverso la predisposizione di spazi laboratoriali innovativi e sostenibili, i docenti e gli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario saranno a completa disposizione delle scuole che vorranno supporto nella gestione di progetti "Green", legati alle coltivazioni idroponiche, allo studio del paesaggio, alla realizzazione di orti scolastici o alla realizzazione di laboratori su tali tematiche.

Vi aspettiamo.

Il Dirigente scolastico

Maria Luisa De Benedetto

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

I.T.T.A.A.A.

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"
ALBERGHIERA"

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Cod. LETA00101A (Corso Diurno)
Cod. LET00151Q (Corso Serale)

P.IVA 01389350750 (Azienda Agraria)

I.P.S.E.O.A.

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
Cod .LERH00101P (Corso Diurno)
Cod. LERH001503 (Corso Serale)

AGRA RARIO ALBER GHIE RO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PRESTA COLUMELLA
LECCE

OPEN DAY

MINI STAGE

SAB **SAB** **DOM**
23 NOV **14 DIC** **26 GEN**
16.00/19.00 16.00/19.00 9.00/12.00

TUTTI I SABATI
dalle 9.00 alle 12.00
DAL 16 NOVEMBRE

ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello - 349 057 7210
alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it
AGRARIO Prof. Fernando Manca - 347 453 3605
fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it

ISTITUTOPRESTACOLUMELLA.EDU.IT
f @ iissprestacolumella

INFO E
PRENOTAZIONI
OPEN DAY e
MINISTAGE



Chi siamo?

Il Presta Columella è un Istituto Statale di Istruzione secondaria con due diversi indirizzi: **Tecnico Agrario e Professionale Alberghiero**. Annessa all'istituto vi è l'Azienda Agraria Panareo che vanta una superficie di circa 34 ettari, considerata un vero e proprio laboratorio pluridisciplinare per eccellenza.

L'antico Istituto, in passato un monastero, sorge presso il Parco Archeologico della preistorica città di Rudiae, patria dello scrittore Quinto Ennio.

Il nostro Istituto risponde ai bisogni professionali ed occupazionali emergenti promuovendo una scelta tra una formazione tecnico-agraria indirizzata verso un'agricoltura di qualità, attenta ai temi della sostenibilità, della difesa delle tipicità e della biodiversità, e una formazione professionale relativa al settore dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera, basata sulla conoscenza e promozione del patrimonio storico-artistico-paesaggistico ed enogastronomico.

Offerta formativa

TECNICO AGRARIO

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

PROFESSIONALE ALBERGHIERO

SALA E VENDITA

CUCINA

ACCOGLIENZA TURISTICA

CORSI SERALI PER ADULTI E LAVORATORI

Tecnico Agrario
GAT

Professionale Alberghiero
CUCINA

Scopri di più



I nostri laboratori



I nostri progetti



Il PCTO

Seguici su:

istitutoprestacolumella.edu.it

[f](#) [@](#) [▶](#) [iissprestacolumella](#)



Scansiona il QR e scopri di più sui corsi, gli open day e i ministage.

REFERENTI ORIENTAMENTO

TECNICO AGRARIO Prof. Fernando Manca
fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it - 347 453 3605
PROFESSIONALE ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello
alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it - 349 057 7210

SEDE CENTRALE
VIA SAN PIETRO IN LAMA
TEL 0832 35 98 12

SUCCURSALE
VIA VECCHIA COPERTINO
TEL 0832 072748

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PRESTA COLUMELLA

LECCE

ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

L'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria prepara gli studenti a comprendere l'intera filiera del prodotto alimentare e gestire le attività produttive, trasformative e valorizzative del settore agricolo (dalla coltivazione alla raccolta del prodotto, fino all'industria di trasformazione alimentare per arrivare alla distribuzione e commercializzazione).

Imprescindibile attenzione è data alla sostenibilità e alla tutela e cura dell'ambiente rurale e naturale, alla manutenzione e riqualificazione del paesaggio, allo studio delle biotecnologie agrarie, dell'agronomia, delle varie coltivazioni e della zootecnica.

AREA COMUNE	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2					
INGLESE	3	3	3	3	3					
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1						
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2					
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2								
FISICA	3	3								
CHIMICA	3	3								
TECNOLOGIA E TECN. DI RAPPR. GRAFICA	3	3								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
PRODUZIONE VEGETALI			5	4	4					
PRODUZIONE ANIMALI			3	3	2					
GEOGRAFIA		1								
AREA DI INDIRIZZO			3°	4°	5°					
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	3	3					
	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		3	2	3					
	GENIO RURALE		3	2						
	BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	3					
	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				2					
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	2	2					
	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		2	3	3					
	GENIO RURALE		2	2	2					
	BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	2						
	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				4					
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	33	32	32	32			
di cui LABORATORIO			17	17	10					



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo prepara gli studenti a diventare dei professionisti nel settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera, affrontando tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione del territorio, delle risorse e dei prodotti locali.

Il percorso permette il miglioramento delle tecniche di comunicazione, l'apprendimento di due lingue straniere, l'uso delle tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

AREA COMUNE	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	5°
ITALIANO E STORIA	5	5								
LINGUA E LETT. ITALIANA E STORIA			4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			2	2	2					
INGLESE	3	3	3	3	3					
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	4	4	4					
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2					
GEOGRAFIA	1	1								
SCIENZE NATURALI	1	1								
FISICA	1	1								
RICEVIMENTO	3	4								
CUCINA SALA	5	5								
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2								
TIC	2*	2*								
FRANCESE	2*	2*	3*	3*	3*					
AREA DI INDIRIZZO			3°	4°	5°					
SALA E VENDITA	LAB. SALA VENDITA		7	6	5					
	LAB. CUCINA			2	2					
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		4	3	4					
	STORIA DELL'ARTE		1							
	ARTE E TERRITORIO			2*	1					
CUCINA	LAB. SALA VENDITA			2	2					
	LAB. CUCINA		7	6	5					
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		4	3	4					
	STORIA DELL'ARTE		1							
	ARTE E TERRITORIO			2*	1					
ACCOGLIENZA TURISTICA	ACCOGLIENZA TURISTICA RICEVIMENTO		7	6	5					
	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE		1	2	2					
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		2	2	2					
	STORIA DELL'ARTE		2		3					
	ARTE E TERRITORIO			3*						
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	32	32	32	32	32	32	32

*È compresa un'ora in compresenza dell'insegnante tecnico-pratico o di altro docente.