

## Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "PRESTA COLUMELLA"

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

Internet: [www.istitutoprestacolumella.edu.it](http://www.istitutoprestacolumella.edu.it) - PEO: [leis00100e@istruzione.it](mailto:leis00100e@istruzione.it) - PEC: [leis00100e@pec.istruzione.it](mailto: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 )



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

## Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "PRESTA COLUMELLA"

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

Internet: [www.istitutoprestacolumella.edu.it](http://www.istitutoprestacolumella.edu.it) - PEO: [leis00100e@istruzione.it](mailto:leis00100e@istruzione.it) - PEC: [leis00100e@pec.istruzione.it](mailto:leis00100e@pec.istruzione.it)

C. F. 80012300754 Codice univoco UFIPH2

[fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto:fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it) (INDIRIZZO TECNICO AGRARIO)

[alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto:alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it) (INDIRIZZO PROFESSIONALE ALBERGHIERO)

[antonella.andriani@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto: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](http://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](mailto:fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it) - 347 453 3605  
PROFESSIONALE ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello  
[alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto: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



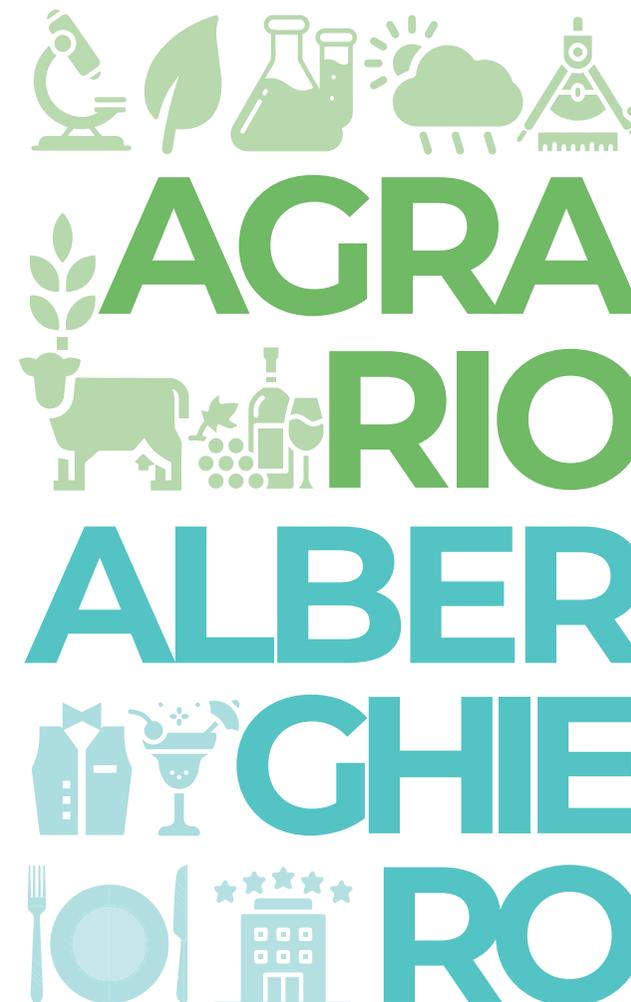
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
**PRESTA COLUMELLA**

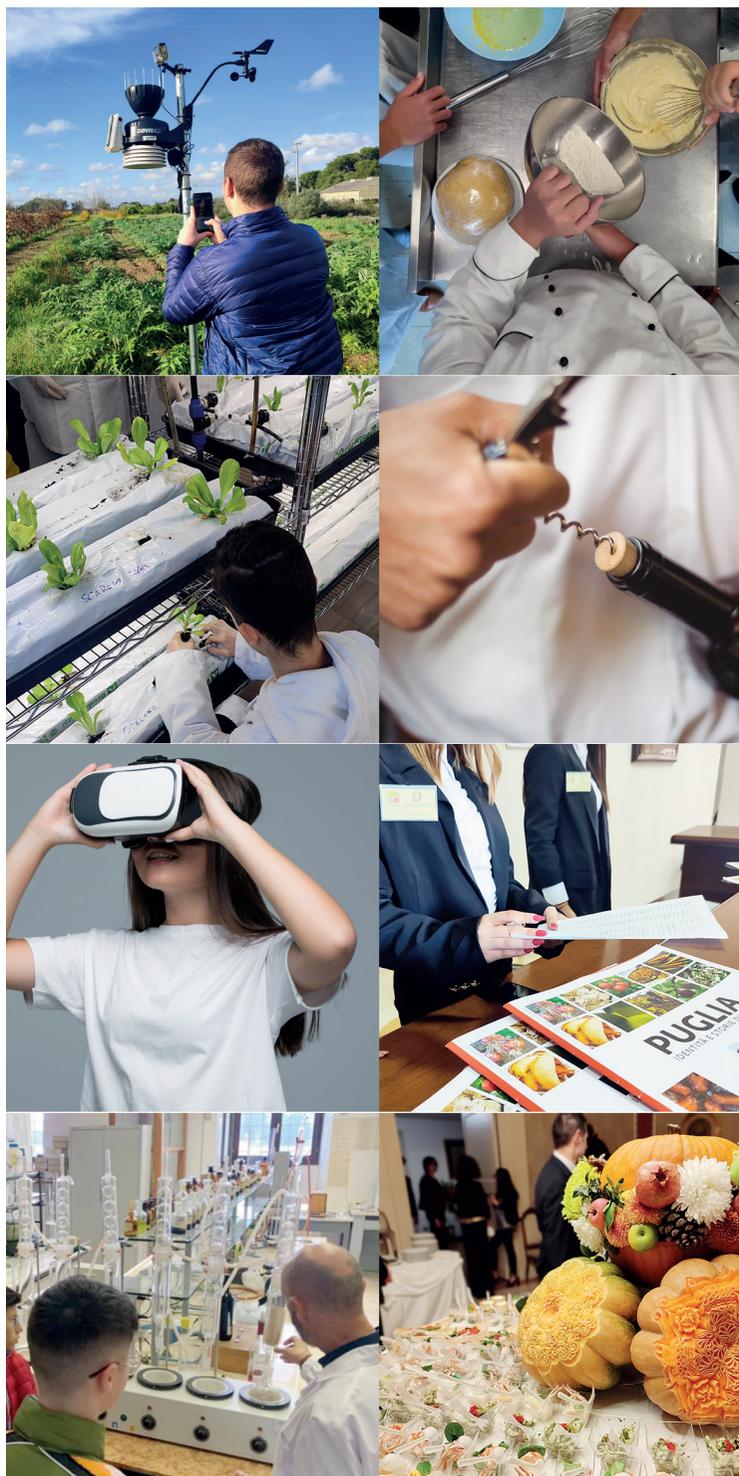
LECCE

## 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 presenza dell'insegnante tecnico-pratico o di altro docente.