



L'ISTITUTO OFFRE LE SEGUENTI STRUTTURE:

Le aule e i laboratori sono dotati di lavagne multimediali e connessione a internet.

Laboratorio mobile collaborativo per il potenziamento delle lingue straniere.

Un ampio auditorium interno.

Una palestra.

Un campo sportivo polifunzionale.

Tre laboratori di cucina (con forno per pizzeria e pasticceria).

Due laboratori di Sala con Bar.

Due laboratori di Accoglienza Turistica.

Due laboratori multimediali.



I laboratori sono dotati di attrezzature moderne e altamente professionalizzanti



### Contatti

Istituto Servizi Alberghieri e Ristorazione  
Via Alcide De Gasperi, 8  
Palombara Sabina (RM)  
Tel. 06 121125195 - Fax: 0774 6374411  
www.alberghieropalombarasabina.edu.it  
mail: rmrh080004@istruzione.it



SCAN ME

### Orari segreteria

Disponibili nel sito istituzionale all'indirizzo  
www.alberghieropalombarasabina.edu.it/ufficio-relazioni-con-il-pubblico

### Come raggiungerci

- Servizio CO.TRA.L.  
Via Tiburtina – Via Palombarese – Via Salaria  
- Linea Ferroviaria (Roma - Orte)  
Stazione Pianabella di Montelibretti dalla stazione  
l'Istituto si raggiunge con la navetta S.A.P. per Palombara.



## ALBERGHIERO PALOMBARA SABINA

I.P.S.A.R. "Via Alcide De Gasperi, 8"



# ACCENDI IL TUO FUTURO!

Istituto Professionale Servizi Alberghieri e Ristorazione  
Palombara Sabina (RM)



L'Istituto prevede un piano di studi in **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** con un **biennio comune** al termine del quale **le studentesse e gli studenti potranno scegliere** tra i seguenti **profili**:

Enogastronomia  
e ospitalità alberghiera



Promozione e Accoglienza Turistica



Servizi di Sala e Vendita



Enogastronomia / Cucina



Enogastronomia / Arte bianca e Pasticceria



Per ogni anno scolastico del triennio,  
**18 ore settimanali su 32,**  
sono dedicate alla specializzazione nelle  
materie di indirizzo con l'inserimento di  
insegnamenti specifici per ciascun profilo.



Enogastronomia / Cucina

LABORATORIO DI CUCINA  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



Promozione e Accoglienza Turistica

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
TECNICHE DI COMUNICAZIONE  
ARTE E TERRITORIO



Enogastronomia / Arte bianca  
e Pasticceria

LABORATORIO ARTE BIANCA  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE  
DEI PROCESSI PRODUTTIVI

## INSEGNAMENTI COMUNI A TUTTE LE CLASSI

ITALIANO  
STORIA  
LINGUA STRANIERA (Inglese)  
LINGUA STRANIERA (Francese)  
MATEMATICA  
SCIENZE MOTORIE  
RELIGIONE (o attività alternative)

## SOLO PER IL BIENNIO

DIRITTO ED ECONOMIA e GEOGRAFIA  
SCIENZE INTEGRATE e TECN. INFORMATICHE  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA,  
LAB. CUCINA e LAB. SALA



Servizi di Sala e Vendita

LABORATORIO DI BAR, SALA E VENDITA  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
TECNICHE DI COMUNICAZIONE

## ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Nel triennio le studentesse e gli studenti sono sistematicamente coinvolti in Percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro (P.C.T.O.) tutti realizzati all'insegna della professionalità, sostenibilità e inclusione. L'esperienza dei P.C.T.O. porta gli studenti, progressivamente, in strutture stellate nelle regioni italiane e anche all'estero. Studenti meritevoli e debitamente selezionati sono stati negli ultimi anni a: Berlino, Bordeaux, Bruxelles, Londra, Madrid, Malta, Marsiglia, attraverso Progetti ERASMUS+ e P.O.N.

# IL PERCORSO DI STUDI

Enogastronomia e ospitalità alberghiera