



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Al Dirigente Scolastico
Alla Funzione Strumentale
per l'Orientamento

Oggetto: Orientamento Scolastico a.s. 2024-2025

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia- Gigante" di Locorotondo - Alberobello, da circa 60 anni, è impegnato nel processo di formazione dei Periti Agrari ed Enotecnici. La Regione Puglia, dall'a.s.2014-2015, ha autorizzato, presso la sede di Alberobello, l'attivazione del percorso di studi "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera".

L'Istituto, nel rispetto di una consolidata tradizione, offre ai giovani pugliesi l'opportunità di frequentare una scuola ben integrata nel territorio, aperta ad ampi confronti e collaborazioni, perseguendo i seguenti obiettivi: formare figure tecniche e professionali capaci di pianificare processi di produzione, trasformazione e valorizzazione a tavola nel rispetto dei principi della sostenibilità, sicurezza e qualità dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici, salvaguardare le biodiversità e l'integrità degli ecosistemi naturali in perfetta linea con l'agenda 2030.

A tal fine, questo Istituto ha elaborato strategie di intervento che permettono di acquisire nuove e più interessanti abilità, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro con un'offerta formativa di qualità in chiave digitale nei comparti agroambientale, agroalimentare, viticolo ed enologico, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, trainanti l'economia locale, regionale e nazionale.

L'istituto si articola in una sede centrale ubicata in Locorotondo e una sede associata in Alberobello. I nuovi regolamenti della Riforma delle Scuole di Istruzione Secondaria Superiore inseriscono l'Istituto nei seguenti settori:

TECNOLOGICO con l'indirizzo AGRARIA E AGROINDUSTRIA che prevede tre articolazioni:

- **Produzioni e trasformazioni** (Locorotondo-Alberobello);
- **Gestione dell'ambiente e territorio** (Locorotondo- Alberobello);
- **Viticultura ed enologia** (Locorotondo);
- **Anno di specializzazione per conseguire il titolo di Enotecnico** (Locorotondo).

PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI, presso la sede di Alberobello, con l'indirizzo Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera e le declinazioni in **Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza turistica**.

Entrambe le sedi sono dotate di aziende agrarie condotte con tecniche a basso impatto ambientale. In esse si sperimentano tecniche di agricoltura di precisione 4.0, attraverso le quali gli studenti hanno la



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

possibilità di applicare le conoscenze e acquisire nuove competenze e abilità fondamentali per il loro futuro professionale.

Le aziende agrarie rappresentano il luogo di produzione delle materie prime (vino, olio, ortaggi, uova, farina, carne, ecc.) che vengono trasformate e valorizzate nei laboratori innovativi di cucina e sala della scuola, dagli studenti frequentanti l'alberghiero, in un'ottica di filiera corta, di sostenibilità ambientale ed economia circolare.

Inoltre, le sedi di Locorotondo e Alberobello dell'Istituto, sono dotate di convitto che consente agli studenti residenti in centri lontani, di trovare una confortevole sistemazione, dando la possibilità agli stessi di alloggiare, studiare ed effettuare attività extracurricolari, dal lunedì al venerdì, sotto la vigilante cura del personale educativo.

Agli studenti che abitano nei centri vicini alle sedi scolastiche, viene offerta la possibilità di frequentare il semiconvitto, che consente di studiare nel pomeriggio ed effettuare attività extracurricolari.

L'I.I.S.S. Basile Caramia - Gigante è la scuola di riferimento dell'**ITS Academy AgriPuglia con sede in Locorotondo**, Fondazione che in collaborazione con le aziende rappresenta un sistema integrato atto a preparare i giovani ad affrontare con competenza le sfide tecnologiche del futuro.

Dal prossimo anno scolastico, il nostro istituto sperimenterà la riforma proponendo ai nuovi iscritti un percorso strutturato in sei anni, denominato 4+2, che comprende quattro anni di formazione tecnica agraria e/o professionale alberghiera finalizzata al conseguimento del diploma con la possibilità di proseguire con due anni di specializzazione presso l'ITS Academy AgriPuglia.

Questo nuovo percorso di studi offre la possibilità ai futuri diplomati in quattro anni di seguire corsi post-diploma di alta specializzazione tecnica e professionale a stretto contatto con le piccole e medie imprese che operano nella produzione e valorizzazione del made in Italy e nella Green Economy, sempre più esigenti di figure tecniche specializzate.

L'Istituto offre alle classi interessate e/o ai singoli studenti la possibilità, previo appuntamento, di partecipare ad attività di tipo laboratoriale in orario curricolare e/o extracurricolare presso i laboratori scientifici, tecnici-professionali e le aziende agrarie dell'istituto.

Di seguito vengono indicate le date dei nostri Open Day:

Domenica 15 dicembre 2024 dalle 9:30 alle 12:30

Sabato 11 gennaio 2025 dalle 16:00 alle 18:00

Domenica 12 gennaio 2025 dalle 9:30 alle 12:30

Sabato 18 gennaio 2025 dalle 16:00 alle 18:00

Domenica 19 gennaio 2025 dalle 9:30 alle 12:30

Sabato 25 gennaio 2025 dalle 16:00 alle 18:00

Domenica 26 gennaio 2025 dalle 9:30 alle 12:30



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Considerata l'importanza formativa, per una scelta oculata del percorso di studi di scuola secondaria superiore dei Vs studenti frequentanti le classi terze, si chiede di poter presentare in orario curricolare e/o extracurricolare i nostri percorsi di studio e le relative opportunità occupazionali.

Per offrirvi un servizio di qualità, Vi chiediamo di voler concordare la suddetta attività con i referenti dell'orientamento scolastico:

Sede di Locorotondo:

Prof. Zara Ignazio (080-4311011; 347-7785152; e-mail: igna.zara64@gmail.com).

Sede di Alberobello:

Prof.ssa Giancaspro Maria Grazia (080- 0804321024; 3358295198; e-mail: mg.giancaspro@gmail.com).

Nella Homepage del nostro sito (www.caramiagigante.edu.it) nella sezione dedicata all'orientamento potrete visionare il materiale informativo (video, brochure, Open Day, ecc.) relativo alla nostra offerta formativa.

Con l'auspicio di una costruttiva collaborazione, si resta in attesa di un cortese riscontro e si inviano Cordiali Saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Angelinda GRISETA