

# AGRA RIO ALBER GHIE RO

Ministage a partire dall'8 novembre, ogni sabato dalle 9:00 alle 12:00

INFO E PRENOTAZIONI [www.istitutoprestacolumella.edu.it](http://www.istitutoprestacolumella.edu.it) - Tel. 0832 359812



*Open day*

SAB 29 NOVEMBRE 15:30 - 18:30

DOM 14 DICEMBRE 9:00 - 12:00

DOM 18 GENNAIO 9:00 - 12:00

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**PRESTA COLUMELLA**

LECCE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
**PRESTA COLUMELLA**

LECCE

*Open Day*

SAB 29 NOVEMBRE 15:30 - 18:30  
DOM 14 DICEMBRE 9:00 - 12:00  
DOM 18 GENNAIO 9:00 - 12:00



## Mini-stage di orientamento

A partire dall'8 novembre, dalle 9:00 alle 12:00

SAB 8 NOVEMBRE

SAB 13 DICEMBRE

SAB 15 NOVEMBRE

SAB 10 GENNAIO

SAB 22 NOVEMBRE

SAB 17 GENNAIO

SAB 29 NOVEMBRE

SAB 24 GENNAIO

SAB 6 DICEMBRE

SAB 31 GENNAIO

PER INFO E PRENOTAZIONI

[www.istitutoprestacolumella.edu.it](http://www.istitutoprestacolumella.edu.it)

leis00100e@istruzione.it

Tel. 0832 359812



## ISTITUTO TECNICO AGRARIO QUADRIENNALE (gestione ambiente e territorio)

Il percorso quadriennale agrario si fonda su una didattica dinamica e laboratoriale che integra conoscenze teoriche e competenze pratiche e valorizza la sperimentazione, la sostenibilità e l'innovazione tecnologica. Gli studenti parteciperanno ad attività nei campi e nei laboratori, imparando le tecniche più avanzate della produzione agricola e della gestione delle risorse naturali. Nel quadriennio sono previste anche lezioni interdisciplinari, progetti di filiera, workshop, impresa simulata, ricerca applicata, stage in Italia e all'estero ed esperienze in azienda. Dunque, un percorso innovativo per formare tecnici esperti, consapevoli e protagonisti della transizione ecologica e delle sfide dell'agricoltura del futuro.



Figura in uscita: **Technogreen Specialist**.

Un percorso che integra scuola, impresa e ITS Academy, con lezioni teoriche, laboratori e stage in Italia e all'estero. Forma professionisti esperti di sostenibilità, transizione ecologica e green economy, capaci di innovare nei processi produttivi e ambientali. Il Technogreen Specialist è un tecnico qualificato in produzioni circolari e chimica verde, con competenze per affrontare le sfide dell'agricoltura del futuro.

AREA COMUNE	1*	2*	3*	4*
ITALIANO	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2
INGLESE	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2		
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1
GEOGRAFIA		1		
AREA DI INDIRIZZO				
CHIMICA	3	3		
FISICA	3	3		
BIOLOGIA	2	2		
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	3	3		
TECNOLOGIA E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE: GRAFICA	3	3		
INFORMATICA	3			
AGRI-TECH		2		
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		3	3	
PRODUZIONI VEGETALI		4	4	
PRODUZIONI ANIMALI		3	3	
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		3	3	
GENIO RURALE		2	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	2	
COLTURE PROTETTE E VIVAISSIMO		2		
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO		2		
<b>TOTALE ORE</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 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 sito archeologico della preistorica città di Rudiae, patria dello scrittore Quinto Ennio.

La scuola 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 della 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

### PERCORSI QUINQUENNALI

TECNICO AGRARIO	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	SALA E VENDITA CUCINA ACCOGLIENZA TURISTICA	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
TECNICO AGRARIO	GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	ENOGASTRONOMIA	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
<b>CORSI SERALI PER ADULTI E LAVORATORI:</b>			
TECNICO AGRARIO	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	PROFESSIONALE ALBERGHIERO CUCINA	

### Contatti:

[www.istitutoprestacolumella.edu.it](http://www.istitutoprestacolumella.edu.it)  
[iispresta.columella](http://iispresta.columella)  
TEL 0832 35 98 12

### 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

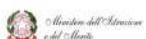
VIA SAN PIETRO IN LAMA

LECCE

### SUCCURSALE

VIA VECCHIA COPERTINO

**FUTURA** **LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



## 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 RAPPRE. GRAFICA	3	3								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
RELIGIONE	1	1	1	1	1					
PRODUZIONI VEGETALI		5	4	4						
PRODUZIONI ANIMALI		3	3	2						
GEOGRAFIA		1								
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		3*	4*	5*						
PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E TERRITORIO	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2	3	3						
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		3	2	3						
GENO RURALE		3	2							
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	3						
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2							
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	2	2						
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE		2	3	3						
GENO RURALE		2	2	2						
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	2							
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			4							
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
di cui LABORATORIO		17	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 l'apprendimento delle tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici, la conoscenza di due lingue straniere, il miglioramento delle tecniche di comunicazione e l'organizzazione della commercializzazione di servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.



## ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO QUADRIENNALE (enogastronomia)

I percorsi di filiera tecnologico-professionale rappresentano un nuovo modello formativo che integra scuola e ITS Academy. Nella nostra scuola è attivo un percorso 4+2, caratterizzato da una didattica attiva e laboratoriale, che valorizza l'apprendimento esperienziale e l'interdisciplinarietà. Gli studenti lavoreranno in un contesto dinamico e stimolante, per sviluppare le proprie attitudini e acquisire le competenze richieste dalle imprese del settore. Il percorso prevede lezioni teoriche, attività di laboratorio, progetti sul campo, esperienze in azienda, workshop con manager e imprenditori, oltre a progetti di stage in Italia e all'estero, favorendo così un apprendimento concreto e professionalizzante.

**Figura in uscita: Gastronomo**

Un percorso dinamico e laboratoriale che unisce cucina, arte culinaria e innovazione. In quattro anni gli studenti acquisiscono competenze tecniche, digitali e di sostenibilità, con un approccio moderno alla ristorazione e al marketing del gusto. Il Gastronomo è un professionista esperto di cultura gastronomica e sostenibilità alimentare, capace di coniugare tradizione, creatività e innovazione.

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

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

\* Organizzazione in squadre

## 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. 0018733 del 30/10/2025  
V-1 (Uscita)

Lecce, data del protocollo

Al Dirigente Scolastico

Gentile Collega,

le prossime settimane saranno fondamentali per le alunne e gli alunni delle classi terze della scuola secondaria di primo grado che si troveranno ad affrontare la *prima importante scelta* del loro percorso scolastico e di vita.

È un vero piacere per l'intera comunità scolastica dell'**Istituto Presta Columella** accogliere le alunne e gli alunni che vorranno visitare la nostra scuola.

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 zootecnica. 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**.

L'offerta formativa dell'istituto, a partire dall'a.s. 2025/26, si è arricchita grazie all'attivazione di **due percorsi quadriennali di filiera tecnologica professionale** che rappresentano un nuovo modello di formazione che integra scuola e ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori). Si tratta di percorsi di 4 anni +2 facoltativi, strutturati in modo da consentire agli studenti di conseguire il Diploma di Stato al quarto anno (maturità) e di proseguire la formazione presso l'ITS Academy di riferimento, con cui sono previste attività formative congiunte fin dal primo anno.

Per maggiori informazioni Vi invitiamo a contattare i docenti referenti, Fernando Manca (Istituto Tecnico Agrario) [fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto:fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it) e Alessandro Rizzello (Istituto Professionale alberghiero) [alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it](mailto:alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it), e a visitare la nostra pagina web dedicata all'orientamento: <https://sites.google.com/istitutocolumella.it/orientamentoprestacolumella>,

Cordiali saluti.

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"

I.P.S.E.O.A.  
"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ"

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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO  
Cod. LETA00101A (Corso Diurno)  
Cod. LET00100151Q (Corso Serale)