

# 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](mailto: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 RAPPRESENTAZ. GRAFICA	3	3		
INFORMATICA	3			
AGRI-TECH		2		
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			3	3
PRODUZIONE VEGETALI			4	4
PRODUZIONI ANIMALI			3	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3	3
GENIO RURALE			2	2
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	2
CULTURE PROTETTE E VIVAISMO			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 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

#### PERCORSI QUINQUENNALI

TECNICO AGRARIO	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	SALA E VENDITA CUCINA ACCOGLIERIA TURISTICA	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
-----------------	---	---	---------------------------

#### PERCORSI QUADRIENNALI

TECNICO AGRARIO	GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	ENOAGSTRONOMIA	PROFESSIONALE ALBERGHIERO
-----------------	--------------------------------	----------------	---------------------------

#### CORSI SERALI PER ADULTI E LAVORATORI

TECNICO AGRARIO	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	PROFESSIONALE ALBERGHIERO	CUCINA
-----------------	-----------------------------	---------------------------	--------

#### Contatti:

www.istitutoprestacolumella.edu.it  
f lissprestacolumella  
TEL 0832 35 98 12

#### REFERENTI ORIENTAMENTO

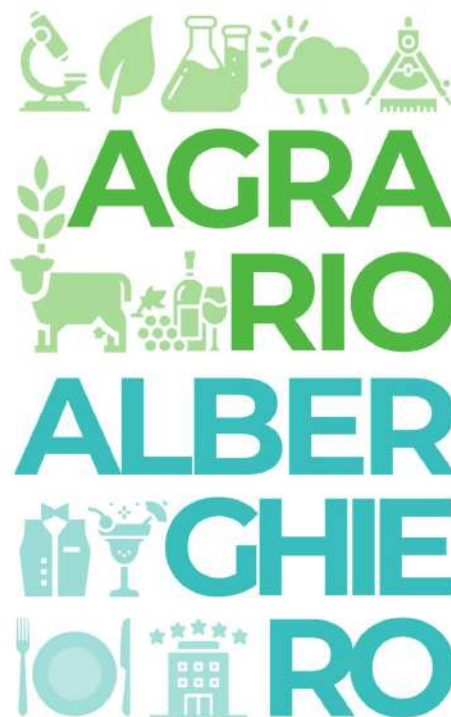
TECNICO AGRARIO Prof. Fernando Manca  
fernando.manca@istitutoprestacolumella.edu.it - 347 453 3605  
PROFESSIONALE ALBERGHIERO Prof. Alessandro Rizzello  
alessandro.rizzello@istitutoprestacolumella.edu.it - 349 057 7210

SEDE CENTRALE  
VIA SAN PIETRO IN LAMA

SUCCURSALE  
VIA VECCHIA COPERTINO

### LECCE

**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**.



	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
AREA COMUNE	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	32	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 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.



	1° BIENNIO					2° BIENNIO				
AREA COMUNE	1*	2*	3*	4*	5*	1*	2*	3*	4*	5*
ITALIANO E STORIA	5	5								
LINGUA E LETT. ITALIANA			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 E 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 (ARTE E TERRITORIO)			1	2*	1				
	LAB. SALA VENDITA				2	2				
CUCINA	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				
ACCoglienza TURISTICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			2	2	2				
	STORIA DELL'ARTE (ARTE E TERRITORIO)			2	3*	2				
	TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32				

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

## 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	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2		
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1
GEOGRAFIA	1	1		
AREA DI INDIRIZZO				
SCIENZE INTEGRATE	1	1		
FISICA / CHIMICA	1	1		
LAB. ACC. TURISTICA	3	3		
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	5*	5*	6	4
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA	4*	4*		2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	3	2		
TIC	1	2		
FRANCESE	2	2	3	3
SC. E CULT. DELL'ALIM.	2	2	2	2
ARTE E TERRITORIO	2	2	2	2
DIRITTO E TECN. AMMIN.	2	2	2	2
TOTALE ORE	35	35	35	35

\* 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"

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

P.IVA 01389350750 (Azienda Agraria)

**I.P.S.E.O.A.**  
"SERVIZI PER L'ENOAGSTRONOMIA E L'OSPITALITA'

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