



I.I.S.S. PRESTA COLUMELLA



OPEN DAY: prenotazioni dal sito scolastico o al seguente link

<https://forms.gle/P3gs42XFEBfp3ZSVA>

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE
ALBERGHIERO**



SOCIAL

<http://www.istitutocolumella.it/>

Facebook: Presta columella

Instagram: prestacolumellalecce

DATE OPEN DAY E

SPORTELLO ORIENTAMENTO

Vi aspettiamo con i seguenti
codici riunione su Google meet:

Agrario **zjd-gnii-woh**

Alberghiero **jpv-rout-tgb**

Sabato 12/12 h 9.30/10.30

Sabato 19/12 h 9.30/10.30

Sabato 09/01 h 9.30/10.30

Sabato 16/01 h 9.30/10.30

Venerdì 22/01 h 17.00/18.00

Sabato 23/01 h 09.30/10.30

Info: Prof. Manca (AGRARIO) tel. 3474533605

email fernando.manca@istitutocolumella.it

Prof. Chirivì (ALBERGHIERO) tel. 3389185379

email rocco.chirivi@istitutocolumella.it



Istituto Tecnico Agrario



Istituto Professionale Alberghiero

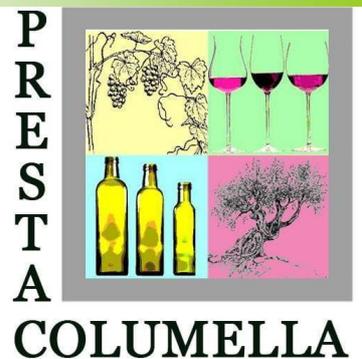


FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



**ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO
AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA**

Diurno e serale

LECCE



Sede centrale: Prov.le S.Pietro in Lama

TEL.0832359812 - FAX 0832 359642

www.istitutocolumella.it

leis00100e@istruzione.it



L'I.I.S.S. TECNICO AGRARIO PRESTA- COLUMELLA

si presenta al territorio con un'offerta formativa ampia, da sempre centrata sui bisogni educativi degli studenti, grazie all'ambiente relazionale sereno e positivo e alle solide risorse professionali.

Una scuola rivolta a tutti, che crea figure professionali pronte per il mondo del lavoro attraverso l'apprendimento di nuove tecnologie, innovazione e conoscenza approfondita della filiera e dell'ambiente che afferma tutti i valori del territorio salentino

ISTITUTO TECNICO AGRARIO



Ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; Interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

Biennio comune

DISCIPLINE	CLASSI	
	1 ^a	2 ^a
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPR. GRAFICA	3	3
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3
RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32
<i>di cui LABORATORIO</i>	8	



Indirizzo "Produzione e trasformazione"

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

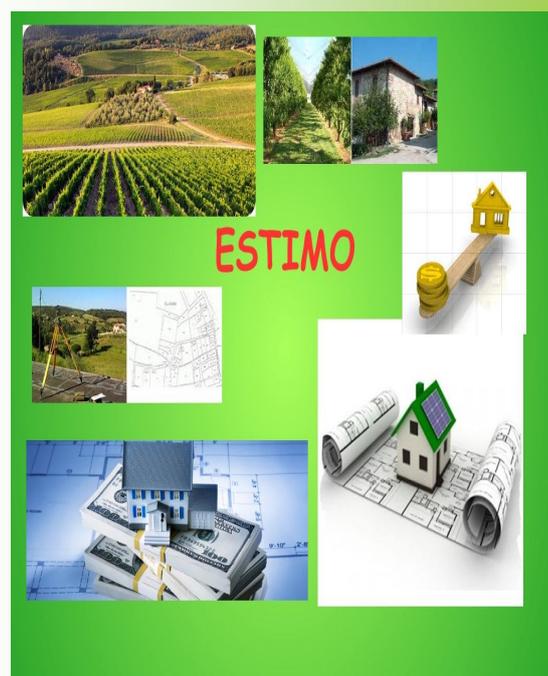
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	
PRODUZIONI VEGETALI	5	4	4
PRODUZIONI ANIMALI	3	3	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA	1	1	1
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2	3	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISL.	3	2	3
GENIO RURALE	3	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	3
GESTIONE DELL'AMB. E DEL TERRITORIO			2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32
di cui LABORATORIO	17	10	



Indirizzo “Gestione Ambiente e Territorio”

Nell’articolazione “Gestione dell’ambiente e del territorio” vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	
PRODUZIONI VEGETALI	5	4	4
PRODUZIONI ANIMALI	3	3	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA	1	1	1
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2	2	2
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISL.	2	3	3
GENIO RURALE	2	2	2
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	2	2	
GESTIONE DELL'AMB. E DEL TERRITORIO			4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32
<i>di cui</i> LABORATORIO		17	10



Sbocchi professionali

Al termine di questo percorso, il Diplomato avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma.

Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

Sbocchi professionali: partecipare ai concorsi pubblici, lavorare con varie funzioni nelle imprese agricole e zootecniche, trovare impiego presso aziende e cooperative agricole nelle direzioni amministrative, lavorare come ITP insegnante tecnico pratico negli Istituti Agrari, svolgere la libera professione, come PERITO AGRARIO

Il Perito Agrario è una figura dotata di competenze specialistiche in più ambiti, dall'agronomia, alle produzioni vegetali e zootecniche, fino alla politica agraria, il diritto agrario e le normative del settore. Egli è in grado di definire e coordinare i programmi di allevamento e quelli colturali e conoscere i sistemi di gestione economico-finanziaria delle aziende.

Per effettuare opere di miglioramento fondiario possiede conoscenze di disegno tecnico e progettazione, di tecnica delle costruzioni, di tecnologia rurale e di topografia.

Egli possiede inoltre conoscenze di economia e di estimo rurale ed è in grado di valutare i danni alle colture, dovuti a eventi meteorologici o accidentali.

Dirige e amministra le cooperative e le aziende agrarie e zootecniche che si occupano della produzione, commercializzazione e vendita di prodotti agricoli e zootecnici.

Fornisce inoltre l'assistenza tecnica per la stipulazione di contratti agrari e l'analisi dei costi di produzione, ed in generale offre assistenza tecnico-economica ai produttori sia singoli che associati. Compete la direzione e la manutenzione di parchi e giardini delle aree urbane.

LA SCUOLA CHE TI AVVICINA AL MONDO DEL LAVORO E DELL' UNIVERSITA'



Dotazioni dell'istituto

34 Ettari di azienda agraria comprendente olivi, viti, frutteti, seminativi, orti, piante officinali, verde forestale e vivaistico

Serre e colture protette

Centralina Hort@- supporto informatico per la gestione sostenibile delle colture presenti in azienda

Sala e laboratorio per le trasformazioni agroalimentari

Deposito e ricovero attrezzi per la gestione dell'azienda agraria.

Laboratorio di chimica

Laboratorio di agronomia e fitopatologia

Laboratorio di scienze animali ed estrazione degli olii essenziali

Laboratori di informatica

Campo pallavolo/pallacanestro/calcio/palestra



PCTO

Oltre alle conoscenze acquisite in aula, puntiamo nei percorsi di alternanza scuola lavoro.

Grazie alla convenzione stipulate con moltissime aziende fortemente radicate sul territorio appartenenti all'intera filiera agro, florovivaismo, cantine, frantoi, apicoltori, allevamenti, birrifici solo per citarne alcuni.

Un grande lavoro che viene svolto grazie ai nostri Tutor che accompagnano gli studenti in questa importante esperienza con lo scopo prioritario di instradarli verso scelte consapevoli per il proprio futuro.

I percorsi formativi offerti, mantenuti sempre attinenti all'indirizzo prescelto, comprendono corsi sulla sicurezza, visite ad aziende leader del settore, corsi di informatica, partecipazione a fiere, esposizioni e congressi, stage lavorativi in azienda in Italia ed all'estero.

I percorsi escono dunque anche dai confini nazionali assumendo una dimensione europea con i progetti Erasmus in cui gli studenti hanno la possibilità di misurarsi con realtà lavorative estere, perfezionando la lingua straniera.

Progetti e PTOF

Partnership con UNISALENTO—Viticoltura ed Enologia

Progetto PON Patrimonio Culturale- **PARCO ARCHEOLOGICO RUDIAE**

Progettazione e realizzazione spazi verdi **Nuova Stazione Ferroviaria**

Progetto linguistico **FULLBRIGHT** con assistente linguistico in lingua madre



Concorsi

Tipici di Gusto in collaborazione con COOP Alleanza.3

Festival Internazionale della **Public History III edizione**

Progetto «**Orto della Legalità**»



Manifestazioni

Orientamento - **I Canti nei borghi**

Cerimonia lapide commemorativa l'Ambasciatore



PCTO

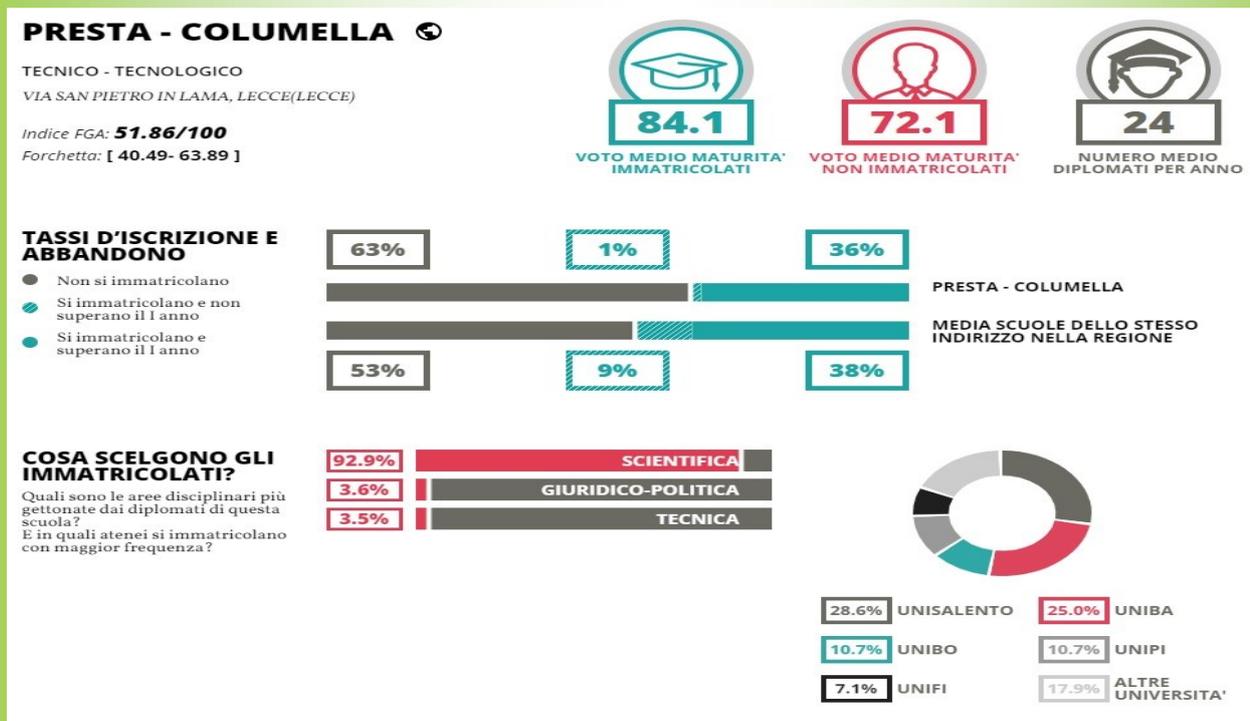
Azienda Agraria Presta Columella



EDUSCOPIO 2020 - 2021

Nell'indagine EDUSCOPIO, il Tecnico Agrario del Presta Columella è al terzo posto per crediti ottenuti dagli studenti universitari, fra tutti i tecnici tecnologici in un raggio di trenta chilometri da Lecce. I diplomati che si iscrivono all'università, per il 92% scelgono lauree scientifiche.

Inoltre, è il Tecnico Tecnologico con la maggiore coerenza fra indirizzo di studi e occupazione.



Stai visualizzando le scuole di indirizzo **Tecnico - Tecnologico** in un raggio di **30km** da **LECCE**

Denominazione	Ente	Prov.	Comune	 (i)	 (i)	% Diplomati in regola
PRESTA - COLUMELLA		LECCE	LECCE	42.55	25	55.4
ENIRCO FERMI		LECCE	LECCE	48.42	24.39	53.2
ENRICO MATTEI		LECCE	MAGLIE	45.29	21.95	58.2
GALILEI (IS GALILEI - COSTA)		LECCE	LECCE	29.9	16.28	66.8
ENRICO MEDI		LECCE	GALATONE	45.83	10.17	57.6
EZIO VANONI		LECCE	NARDO'	52.17	7.69	43
MICHELE LAPORTA		LECCE	GALATINA	49.41	7.14	59.5
GRAZIA DELEDDA		LECCE	LECCE	40.18	0	58.5
FERRARIS - DE MARCO - VALZANI		BRINDISI	SAN PIETRO VERNOTICO	31.57	0	29.8



150 ANNI

28 Gennaio 1871

Anno scolastico 2020/2021

La storia siamo noi

"Nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignus"



DIRIGENTE SCOLASTICO ING. PROF. SALVATORE FASANO

Responsabile orientamento Istituto Tecnico Agrario

Prof. **Fernando Manca** mail fernando.manca@istitutocolumella.it

Responsabile orientamento Istituto Prof.le Alberghiero

Prof. **Rocco Chirivì** e-mail rocco.chirivi@istitutocolumella.it



CONTATTI

<http://www.istitutocolumella.it/>

Pagina facebook Presta columella

Pagina Instagram prestacolumellalecce

Istituto Istruzione Superiore

“Presta Columella “ Via San Pietro In Lama -Lecce

Tel 0832 359812—fax. 0832 359642

Peo: leis00100e@istruzione.it

Pec: leis00100e@pec.istruzione.it



FILIERA ITALIA
COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



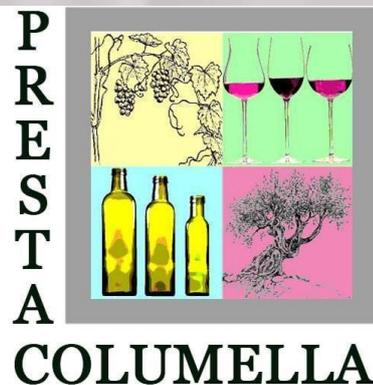
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

UNIONE EUROPEA

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E PER L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

diurno e serale - Lecce

L'ISS "Presta Columella" di Lecce

si presenta al territorio con un'offerta formativa ampia, da sempre centrata sui bisogni educativi degli studenti, grazie all'ambiente relazionale sereno e positivo e alle solide risorse professionali. Una scuola rivolta a tutti, che crea figure professionali pronte per il mondo del lavoro attraverso l'apprendimento di nuove tecnologie, innovazione, e conoscenza approfondita delle materie prime partendo da una filiera che ne garantisce la tipicità del territorio.

Nell'indirizzo Alberghiero il diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione erogazione e commercializzazione della dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico ristorative opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione , promozione e vendita dei prodotti , valorizzando le risorse gastronomiche secondo gli aspetti naturali e artistici del *made in Italy*, in relazione al territorio. Il relativo profilo si presta ad un'adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alla scuola di declinarlo, in percorsi dal contenuto innovativo , che spaziano dalla ristorazione, alla sala vendita al ricevimento all'arte bianca.

PIANO DI STUDI PRIMO BIENNIO

Materie	1° biennio	
	I anno	Il anno
Italiano e storia	5	5
Matematica	4	4
Inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Geografia	1	1
Religione	1	1
Scienze naturali	1	1
Tic	2(1)*	2(1#)
Ricevimento	3	4
Fisica	1	1
Francese	2(1**)	2(1**)(1#)
Cucina Sala	5	5
Scienze degli alimenti	2	2
Totale ore	32	32

Enogastronomia Sala Vendita

Enogastronomia settore sala vendita			V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Lingue inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
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#)	1
Totale ore	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di valorizzazione di prodotti tipici locali.



Enogastronomia CUCINA

Enogastronomia Cucina			V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Lingue e cultura straniera inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Cucina	7	6	5
Lab sala vendita	-	2	2
Scienze degli alimenti	4	3	4
Storia dell'arte	1	-	-
Arte e territorio	-	2(1#)	1
Totale ore	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando nuove tendenze enogastronomiche .



Enogastronomia CUCINA con curvatura ARTE BIANCA

Enogastronomia Cucina			V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Lingue e cultura straniera inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Cucina	7	6	5
Lab sala vendita	-	2	2
Scienze degli alimenti	4	3	4
Storia dell'arte	1	-	-
Arte e territorio	-	2(1#)	1
Totale ore	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono di operare sia nel sistema produttivo e di trasformazione dei prodotti tipici locali ed internazionali, sia nel comparto produttivo dell'arte bianca (prodotti da forno e pasticceria dolciaria), applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità.



Accoglienza Turistica

Accoglienza turistica			V anno
	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana e storia	6	-	-
Italiano	-	4	4
Storia	-	2	2
Matematica	3	3	3
Inglese	2	2	2
Diritto ed economia	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Tecniche della comunicazione	1	2	2
Accoglienza turistica Ricevimento	7	6	5
Francese	3(1)*	3(1)*	3(1)*
Scienze degli alimenti	2	2	2
Storia dell'arte	2	-	3
Arte e territorio	-	3(1#)	-
Totale	32	32	32

Gli studenti acquisiscono competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere e strategie di promozione della cultura del territorio nel mercato internazionale



Dotazioni istituto

3 laboratori di cucina
1 laboratorio di pasticceria
3 laboratori di sala bar
2 laboratori di ricevimento
3 laboratori di informatica
1 laboratorio di chimica
1 capo pallavolo/pallacanestro
1 campo da calcio
1 palestra



Servizi offerti dalla scuola

Iniziativa di sostegno e recupero extra curricolari
Progetto di accoglienza delle classi prime
Sportello dello psicologo
Pc in comodato d'uso per la didattica a distanza
Corsi di potenziamento e di promozione delle eccellenze
Registro Elettronico
Assistente linguistico madre lingua Inglese della fondazione FulBright 2021/22



Attività culturali

Viaggi d'istruzione in Italia e all'Estero, visite guidate

Partecipazione a spettacoli teatrali, cinematografici ed a iniziative culturali

Partecipazione a concorsi nazionali ed internazionali di cucina, pasticceria, barman, sommelierie, cucina di sala e ricevimento

Partecipazione a concorsi nazionali "Geometriko"

Partecipazione a concorso Maestri dell'Espresso junior



Gabriele Valerba Il G
Campione regionale
Torneo Geometriko



Progetti

PCTO (Alternanza scuola lavoro)

Erasmus con Turchia, Spagna, Italia, Grecia; Erasmus Italia Francia

Apprendistato di 1° livello e inserimento nel mondo del lavoro

Dalla scuola al campo coltiviamo innovazione

Horta4school

Laboratorio mobile di scienze e bromatologia

Movimento e musica

Fulbright

Laboratorio mobile di scienze e bromatologia

Bit&Nuvole ; Orizzonti , ecc.





Assistente linguistico madre lingua Inglese della fondazione FulBright 2021/22

Percorso per competenze trasversali e per l'orientamento

A partire dal 3° anno gli studenti svolgono presso le strutture ricettive e ristorative del territorio e anche all'estero un percorso di competenze trasversali culturali e professionali necessarie all'orientamento e all'inserimento nel mondo del lavoro. Questo percorso quindi prevede ore di studio e di formazione a scuola e ore di attività pratica nelle aziende di settore.



Sbocchi professionali

I titoli rilasciati consentono già di proporsi al mondo del lavoro sia con il **Diploma di qualifica professionale (3°anno)** sia con il **Diploma di Istruzione Secondaria di Secondo Grado**. Ma chi volesse proseguire gli studi e perfezionare la sua formazione può scegliere di iscriversi in una delle tante università italiane che organizzano corsi di economia del turismo o in economia e gestione dei servizi turistici e facoltà di enologia. Non solo, chi ambisce a fare tanta strada può frequentare corsi di alta formazione che consentono di approfondire conoscenze e competenze nell'ambito della ristorazione e dei servizi alberghieri (ALMA; TROIS ETOILLE BAR UNIVERSITY; AIS).

Quali sbocchi professionali sono più interessanti?

Le possibilità sono davvero tante: chef pasticceri, Food & Beverage Manager, maitre, sommelier, barman, responsabile di sala, gestore di locali e di mense scolastiche e aziendali. Ma non solo! Con un diploma di questo tipo in tasca puoi fornire una consulenza ai ristoranti, agli alberghi e alle industrie alimentari. Chi ha scelto di puntare sui servizi turistici, può fare il receptionist, il portiere, l'addetto all'accoglienza nei ristoranti e negli alberghi, nelle fiere e nei congressi, il tour operator, l'animatore, l'interprete turistico, il gestore di un'agenzia viaggi o scegliere di lavorare presso un ente di promozione turistica pubblico o privato.

Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di sezione e di correlate Divisioni:

- i - attività dei servizi di alloggio e di ristorazione
- i - 55 alloggio
- i - 56 attività dei servizi di ristorazione
- c - attività manifatturiere
- c - 10 industrie alimentari
- n - noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese

Per il quarto anno consecutivo, il Presta Columella è il primo Professionale Servizi per occupazione nel raggio di 30 chilometri da Lecce e oltre, nell'indagine EDUSCOPIO."

Stai visualizzando le scuole di indirizzo **Professionale - Servizi** in un raggio di **30km** da **LECCE**

Denominazione	Ente	Prov.	Comune	 (i)	 (i)	% Diplomati in regola
PRESTA COLUMELLA		LECCE	LECCE	56.45	55.66	27.9
EGIDIO LANOCE		LECCE	MAGLIE	55.74	36.36	46.1
MOCCIA		LECCE	NARDO'	51.41	53.04	36.8
LUIGI SCARAMBONE		LECCE	LECCE	38.52	21.62	36
FALCONE E BORSELLINO		LECCE	GALATINA	35.15	25	46.7
ANTONIETTA DE PACE		LECCE	LECCE	32.6	63.79	29.1
SALVATORE TRINCHESE		LECCE	MARTANO	27.08	9.09	50
ILARIA ALPI (IS COPERTINO)		LECCE	COPERTINO	22.91	42.86	21.1

Stai visualizzando le scuole di indirizzo **Professionale - Servizi** in un raggio di **30km** da **TORCHIAROLO**

Denominazione	Ente	Prov.	Comune	 (i)	 (i)	% Diplomati in regola
PRESTA COLUMELLA		LECCE	LECCE	56.45	55.66	27.9
SANDRO PERTINI		BRINDISI	BRINDISI	52.24	51.56	27.1
LUIGI SCARAMBONE		LECCE	LECCE	38.52	21.62	36
ANTONIETTA DE PACE		LECCE	LECCE	32.6	63.79	29.1
MORVILLO FALCONE		BRINDISI	BRINDISI	26.19	25	36.8
ILARIA ALPI (IS COPERTINO)		LECCE	COPERTINO	22.91	42.86	21.1
FERRARIS - DE MARCO - VALZANI		BRINDISI	BRINDISI	21.43	15.38	13

PRESTA COLUMELLA

PROFESSIONALE - SERVIZI

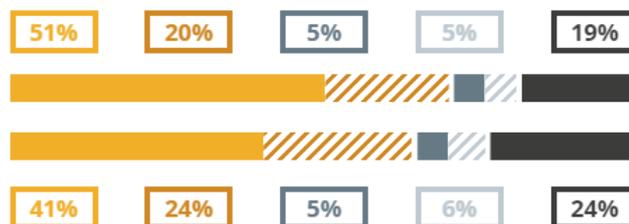
VIA SAN PIETRO IN LAMA, LECCE(LECCE)

Numero medio di diplomati per anno: **100**



COSA FANNO I DIPLOMATI?

-  Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
-  Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
-  Lavorano e studiano all'università
-  Studiano all'università
-  Disoccupati / NEET / Estero / Altra formazione



PRESTA COLUMELLA

MEDIA SCUOLE DELLO STESSO TIPO NELLA PROVINCIA

CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

-  Permanente - Tempo indeterminato
-  Permanente - Apprendistato
-  Temporaneo



COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

-  Lavoro coerente col titolo di studio
-  Professioni trasversali
-  Lavoro non coerente col titolo di studio

DIRIGENTE SCOLASTICO ING. PROF. SALVATORE FASANO

Docente Responsabile dell'orientamento Istituto Prof.le Alberghiero
Prof. Rocco Chirivì e-mail rocco.chirivi@istitutocolumella.it

Docente Responsabile dell'orientamento Istituto Tecnico Agrario
Prof. Fernando Manca mail fernando.manca@istitutocolumella.it



CONTATTI

<http://www.istitutocolumella.it/>
Pagina facebook Presta Columella
Pagina instagram *prestacolumellaecce*



**Istituto Istruzione Superiore
"Presta Columella "**

Via San Pietro In Lama -Lecce
Tel 0832 359812—fax. 0832 359642
Peo: leis00100e@istruzione.it
Pec: leis00100e@pec.istruzione.it

Succursali:

-Sede via Vecchia Copertino
tel. 0832 072748
Sede via Cataldi



FILIERA ITALIA
COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI