



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE



# DOMIZIA LUCILLA

rmiso6100g@istruzione.it tel. 06121127095

I.T.S TURISMO

CORSO SERALE PER ADULTI

*"Il futuro inizia con noi"*

SEZ. ALBERGHIERA

SEZ. AGRARIA



**ACCOGLIENZA TURISTICA  
PASTICCERIA  
SALA E VENDITA  
ENOGASTRONOMIA**

**AGRICOLTURA  
SVILUPPO RURALE  
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI**



VIA CESARE LOMBROSO 118- ROMA

VIA DOMIZIA LUCILLA, 76- ROMA

## **OPEN DAY...**

11- 12- 18- 19 DICEMBRE 9.00- 13.00

15-16 - 22- 23 GENNAIO 9.00- 13.00

14 GENNAIO 16.00-19.00 OPEN DAY POMERIDIANO PRESSO SEZIONE ALBERGHIERA

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA DAL LINK PRESENTE SUL SITO

## Perché iscriversi?

Puoi diventare:

“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

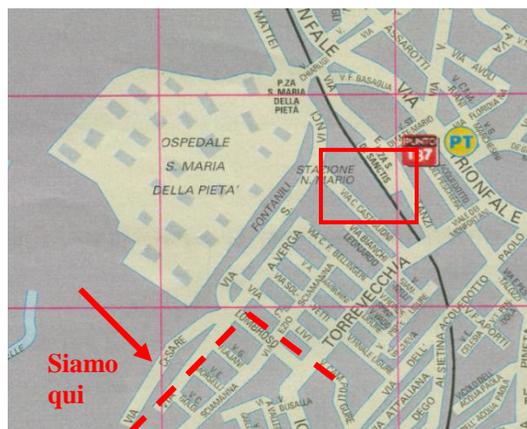
### Sarai in grado di:

- applicare le tecniche per la produzione (settore cucina e pasticceria), il servizio (sala) e la commercializzazione di prodotti enogastronomici;
- esercitare le tecniche per i servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera;
- applicare la normativa vigente in materia di igiene, sicurezza e qualità del settore specifico professionale;
- utilizzare le tecniche di comunicazione, socializzazione e rispetto della persona in ambito professionale e sociale;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- applicare le competenze digitali ed informatiche;
- attivare un’opportuna correlazione tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

### Inoltre con il diploma potrai:

- *Accedere a qualsiasi Università*
- *Iscriverti a percorsi biennali per conseguire un diploma di tecnico superiore (ITS)*
- *Accedere al mercato del lavoro in tutta Europa*

## DOVE SIAMO E COME RAGGIUNGERCI



## COLLEGAMENTI

**TRENO (FM3)** Fermata Monte Mario

**METRO A** Fermata Valle Aurelia

**BUS:** Stazione Monte Mario: 46, 49, 911, 912  
Via C. Lombroso-Via C. Livi: 46, 49, 546  
Via Trionfale: 907, 913, 991, 997, 998  
Via Torrevecchia: 995, 997



**I.I.S.S. "VIA DOMIZIA LUCILLA"**  
Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera  
Via Cesare Lombroso, 118 - 00168 Roma  
Tel. 06121127095  
**RMRH06101Q**  
[www.domizialucilla.edu.it](http://www.domizialucilla.edu.it)

**IDA**  
(Istruzione degli adulti – Corso serale)  
Sezione Agraria e Sezione Alberghiera

**IPM**  
(Istituto Penitenziario Minorile)



**ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA**

DISCIPLINE GENERALI ORE 14	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C.- Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecn. Amm. Strutt. Ricettiva	4	4	4
Lab. Serv. di Sala e Vendita	6+1*	5+1*	4+2*
Lab. Serv. Enogastronomia		2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Sc. e Cult. dell'Alimentazione

**ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

DISCIPLINE GENERALI ORE 14	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C. - Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese, spagnolo o tedesco)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive	4	4	4
Labor. Serv. Accoglienza Turistica	6+(1)	4+(2)	4+(2)
Arte e Territorio	1*	2*	2*
Tecnica delle Comunicazioni	2	2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Lab. Accoglienza Turistica

**AL TERMINE DEL SECONDO ANNO POTRAI SCEGLIERE:****ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

<b>INDIRIZZO CUCINA</b>			
DISCIPLINE GENERALI ORE 14	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C. - Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecn. Amm. Strutt. Ricettiva	4	4	4
Lab. Serv. Enogastronomia	6+1*	5+1*	4+2*
Lab. Serv. di Sala e Vendita		2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Sc. e Cult. dell'Alimentazione

<b>INDIRIZZO PRODOTTI DOLCIARI</b>			
DISCIPLINE GENERALI ORE 18	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C.- Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecn. Amm. Strutt. Ricettiva	4	4	4
Laboratorio Pasticceria	6+1*	5+1*	4+2*
Tecniche organizzazione gestione processi produttivi		2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Sc. e Cult. dell'Alimentazione

<b>BIENNIO COMUNE</b>		
<b>ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI</b>		
DISCIPLINE GENERALI ORE 18	CLASSI	
	I	II
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
I lingua straniera-inglese	3	3
Diritto ed Economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze Motorie e Sportive	2	2
I.R.C. - Attività alternativa	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 14</b>		
II lingua straniera (francese o tedesco)	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
T.I.C.	1	2
Scienze integrate	2	1
	(Fis-Biol)	(Chimica)
Lab. Serv. Enogastronomia	5+1**	5+1**
Lab. Serv. di Sala e Vendita		
Lab. Serv. di Accoglienza Turistica	2+1*	2+2*
<b>TOTALE</b>	<b>ORE 32</b>	

\* ora di compresenza con T.I.C.

\*\* ora di compresenza con Scienze degli alimenti

Dal terzo anno si effettua lo **stage formativo (PCTO)** in ciascuno dei quattro indirizzi presso imprese turistiche. Essi costituiscono un primo approccio al mondo del lavoro in Italia e all'estero.

- Valutazione di incidenza ambientale per le aree SIC, ZSC e ZPS (Direttiva n. 92/43/CEE e DPR 8.9.1997 n. 357).
- Direzione e amministrazione di cooperative di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti agricoli (art. 11, comma 1, lettera a, legge 6 giugno 1986, 251 e successive modificazioni).
- Redazione dei P.U.A. - Piani di Utilizzazione Aziendale, strumento urbanistico-edilizio previsto dalla Regione Lazio (LR 1999 n.38 e s.m.).
- Piani di taglio, Piani di assestamento forestale e attività forestali in genere così come stabilito dall'articolo 1-bis, comma 16, della legge 11 agosto 2014 n. 116 che, in via interpretativa, ha chiarito come siano "di competenza degli iscritti nell'albo degli agronomi le attività di progettazione e direzione delle opere di trasformazione e miglioramento fondiario, sia agrario che forestale." Vedi il Comunicato.
- Piani e progetti in materia di forestazione, anche di cui al Reg. (CE) n. 2080/92 ed al Reg. (CE) n. 1698/05.
- Direzione e manutenzione di parchi e progettazione, direzione e manutenzione di giardini, anche localizzati, gli uni e gli altri, in aree urbane (art. 11, comma 1, lettera i, legge n. 251/86 e s.m.), comprese le VTA-Visual Tree Assessment, VPA-Visual Palm Assessment ed ogni altra attività valutativa e peritale della stabilità delle alberature.
- Assistenza alla stipulazione dei contratti agrari (legge n. 251/86 e s.m.) e, conseguentemente, l'assistenza nella stipula di "contratti in deroga" di cui alla legge n. 203/82 nonché registrazione telematica dei contratti d'affitto con ENTRATEL.

Per la visione completa delle competenze professionali previste per la figura di Agrotecnico, si rimanda al sito: [www.agrotecnici.it/competenze.htm](http://www.agrotecnici.it/competenze.htm)

#### Quadro orario IISS "Domizia Lucilla" - Sezione Agraria

Materia	Classe				
	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed eco.	2	2	-	-	-
Sc. motorie	2	2	2	2	2
Irc	1	1	1	1	1
Sc. int. (scienze)*	-	3 (1)	-	-	-
Sc. int. (fisica)*	2 (1)	-	-	-	-
Sc. int. (chimica)*	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Tic*	2 (1)	2 (1)	-	-	-
Ecologia e pedol.*	4 (2)	3 (2)	-	-	-
Lte	4	4	-	-	-
La. biol e chim.	-	-	3	3	-
Gestione e val.	-	-	3(2)	3(2)	3(2)
Agronomia del terr.	-	-	3 (3)	3 (2)	3 (2)
Economia agr.	-	-	4	4 (2)	4 (2)
Assest. forest., gest. Parchi Aree protette, Fauna	-	-	2 (1)	-	-
Agricoltura Sostenibile e Biolog	-	-	-	2 (1)	2(1)
Tecn. di Prod. Veg. e zootecn.	-	-	3(2)	3 (2)	3(2)
Logistica E Marketing Dei Prodotti Agroalim	-	-	-	-	2
<b>Totale ore</b>	<b>32 (6)</b>	<b>32 (6)</b>	<b>32 (9)</b>	<b>32 (9)</b>	<b>32 (9)</b>
* Ore di compresenza					

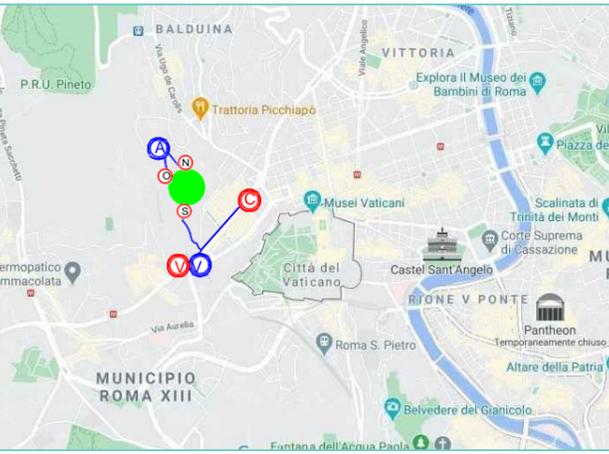
#### Come raggiungere l'IISS "Domizia Lucilla", sezione Agraria

##### Legenda

- Edificio scolastico IISS "Domizia Lucilla" - Sezione Agraria

##### Mezzi di trasporto pubblico e percorsi

Stazioni ferroviarie	Stazioni Metro Linea A	Percorsi ed accessi
● "Appiano"	● "Valle Aurelia"	● Percorso a piedi
● "Valle Aurelia"	● "Cipro"	● Ingressi: Nord (N), Sud (S), Ovest (O)



Coordinate 41.9037468, 12.4251127 Dati cartografici ©2020 Google 500 m

ID Fermata	Tempo	Distanza	Ingresso
● Stazione ferrovia "Valle Aurelia"	7 minuti a piedi	450 m	Sud
● Stazione metro A "Valle Aurelia"	7 minuti a piedi	450 m	Sud
● Stazione ferrovia "Appiano"	8 minuti a piedi	550 m	Ovest
● Stazione ferrovia "Appiano"	10 minuti a piedi	800 m	Nord
● Stazione metro A "Cipro"	11 minuti a piedi	900 m	Sud

##### Sedi e contatti



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"Domizia Lucilla"  
RMIS06100G



**Sez. Alberghiera:** Via Cesare Lombroso 118 - 00168 Roma - Tel. 06.35506798  
**Sez. Agraria:** Via di Domizia Lucilla 76 - 00136 Roma - Tel. 06.121128365

**Sede centrale:** Via Cesare Lombroso 118 - 00168 ROMA - Tel. 06.35506798  
Email: [uff\\_didattica@domizialucilla.edu.it](mailto:uff_didattica@domizialucilla.edu.it) - [uff\\_personale@domizialucilla.edu.it](mailto:uff_personale@domizialucilla.edu.it)  
[rmis06100g@istruzione.it](mailto:rmis06100g@istruzione.it)  
PEC: [rmis06100g@pec.istruzione.it](mailto:rmis06100g@pec.istruzione.it)  
Sito web: [www.domizialucilla.edu.it](http://www.domizialucilla.edu.it)  
Codice Fiscale: 80219890581



Ministero dell'Istruzione

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Domizia Lucilla"

RMIS06100G

SEZIONE AGRARIA

Via di Domizia Lucilla 76  
00136 Roma Tel.  
06.121128365

Vista 1 - Viale di ingresso prospiciente l'Istituto Riferimento cartografico



Vista 2 - Veduta dall'Istituto su Roma e sul Vaticano Riferimento cartografico



Onuscolo realizzato dal Dott. Pianif. Territ. Giovanni Nicastri in data 08/12/2020

#### Struttura scolastica

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Domizia Lucilla", sezione Agraria, ubicato sul monte Ciocci, nell'omonimo parco, ha un'estensione di circa 24.400 mq. Nell'area di pertinenza sono presenti strutture ed aree destinate alla produzione, che consentono agli studenti di poter associare alla teoria anche la pratica.

ID	Descrizione	Superficie (mq)	Rif.	Incidenza delle superfici
4	Serre	2.068,00	8%	
6	Ombrato	446,68	2%	
U	Uliveto	2.800,00	9%	
V	Vigneto	2.230,00	8%	
F	Frutteto	2.000,00	8%	
	Aree a verde	9.110,00	37%	

#### L'inserimento nel settore scolastico

Con il diploma di Agrotecnico è possibile accedere a diverse classi di insegnamento e di profili personale ATA, come riportato nelle tabelle 1 e 2.

##### Tabella 1 - Classi di insegnamento

- B-01 Attività Pratiche Speciali (purché congiunto a Specializzazione)
- B-11 Laboratori di scienze e tecnologie agrarie
- B-17 Laboratori di scienze e tecnologie meccaniche
- B-32 Esercitazioni di pratica professionale (ad esaurimento)

Fonte: <https://www.classificoncorso.com/Home/DettaglioTitolo?Titolo=Diploma%20di%20Agrotecnico> (consultato in data 06/12/2020)

#### Tabella 2 - Profili di area del personale ATA

- AA Assistente Amministrativo
- AR28 Assistente Tecnico: Azienda agraria
- AR38 Assistente Tecnico: Agroindustriale
- CS Collaboratore scolastico

Fonte: <https://www.classificoncorso.com/Home/DettaglioTitolo?Titolo=Diploma%20di%20Agrotecnico> (consultato in data 06/12/2020)

#### Le competenze professionali degli Agrotecnici

Le competenze professionali degli Agrotecnici, dopo il superamento dell'esame abilitativo e l'iscrizione all'Albo del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati territorialmente competente, sono numerose ed estese, delineando la figura di un consulente globale per l'impresa a tutto tondo, competente non solo nei tradizionali settori agrario, forestale e zootecnico ma anche nei nuovi settori del paesaggio e del verde ornamentale, dell'ambiente e dell'ingegneria naturalistica, dell'alimentazione, della consulenza aziendale, della sicurezza sul lavoro e del catasto.

Di seguito si riportano alcune delle principali competenze professionali aggiornate all'attualità (le ultime modifiche "interpretative" sono intervenute con l'art. 1 comma 16 della legge 11 agosto 2014 n. 116 e poi con l'art. 1 comma 151 della legge 4 agosto 2017 n. 124).

- Invio telematico delle dichiarazioni in materia di imposte sui redditi e di IRAP (D.M. Finanze 19.4.2001).
- VIA - Valutazioni di Impatto Ambientale.

- Attività relative al catasto, sia urbano che rurale (art. 1 legge 26.6.1990 n. 165; art. 145 comma 96 legge 23.12.2000 n. 388 così come interpretato dall'art. 1 comma 151 della legge 4.8.2017 n. 124).
- Predisposizione dei piani di sicurezza sul lavoro piani di sicurezza nei cantieri mobili di lavoro nel settore edilizio (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 integrato e corretto dal D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106).
- Stime di terreni agricoli e di terreni edificabili (art. 7, legge 28.12.2001, n. 448), immobili agricoli e delle loro pertinenze.
- Perizie giurate per l'acquisto di terreni e fabbricati nell'ambito degli interventi del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e del Fondo Sociale Europeo (DPR 3 ottobre 2008, n. 196).
- Ricoprire il ruolo di RSPP (Responsabile dei Servizi di Prevenzione e Protezione dei Lavoratori) e gli ASPP (Addetti ai Servizi di Prevenzione e Protezione dei Lavoratori) e relative funzioni.
- Rilascio di certificati di prevenzione incendi, ai sensi del D.M. 5 agosto 2011 - Ministero dell'Interno (per essere autorizzati al rilascio dei richiamati certificati di prevenzione occorre iscriversi ad uno speciale Elenco tenuto dal Ministero dell'Interno).
- Rilascio di asseverazioni ed attestati di certificazione/qualificazione energetica, per gli interventi a favore dell'impiego di fonti energetiche rinnovabili e del risparmio energetico in agricoltura, per le opere previste nei piani aziendali ed interaziendali nonché nelle opere di miglioramento e di trasformazione fondiaria, sia agraria che forestale.
- Certificazione delle produzioni vivaistiche.
- Relazioni paesaggistiche nei settori di competenza.
- Attività di protezione dell'ambiente (quali, ad esempio, i piani di smaltimento dei fanghi di depurazione, ecc.).



Legenda	
	Perimetro area scuola
	Ingresso principale da via di "Domizia Lucilla" (carrabile e pedonale)
	Ingresso secondario dal parco "Monte Ciocci"
	Ingresso Sud (pedonale)
	Ingresso Ovest (pedonale)
Aree destinate al tempo libero, alla socializzazione e alle attività ricreative	
	Aree a verde
	Gazebo

Strutture funzionali relative all'attività didattica	
1	Edificio scolastico IISS "Domizia Lucilla" - Sezione Agraria
2	Officina / Deposito attrezzature e mezzi meccanici
3	Palestra
4	Serra
5	Fungai
6	Ombrato
7	Frantoio / Cantina

Aree destinate all'attività agricola produttiva per scopi didattici	
	Uliveto
	Vigneto
	Frutteto
Campi da gioco di avviamento all'attività sportiva	
	Campo da calcio
	Campo da basket

La planimetria con destinazione funzionale dell'area scolastica è stata redatta dal Dott. Pianif. Territ. Giovanni Nicastri sulla base di rilievi eseguiti in loco e dello studio delle ortofoto Google maps, consultate sul sito <https://www.google.it/maps/> in data 29/11/2020