

OPEN DAY

Vi invitiamo a venire a conoscere da vicino la nostra scuola con le vostre famiglie:

domenica 14 dicembre 2025
dalle ore 10:00 alle 13:00

domenica 18 gennaio 2026
dalle ore 10:00 alle 13:00

domenica 1 febbraio 2026
dalle ore 10:00 alle 13:00
"Fiera dell'orientamento"



I NOSTRI VALORI

Formazione culturale

Pari opportunità formative

Accoglienza, integrazione e inclusione

Continuità e orientamento

Sinergia con il territorio

Tradizione e innovazione

Introduzione parallela al mondo del lavoro



ORARIO DI RICEVIMENTO

La dirigente e lo staff
accolgono le famiglie previo appuntamento
dalle ore 10:00 alle 13:00
presso L'Istituto Alberghiero
S.S.17 Km 138.100 - ROCCARASO (AQ)



CONTATTI

☎ 0864 63259 (Roccaraso)

☎ 0864 845856 (Castel di Sangro)

✉ aqis002006@istruzione.it

🌐 www.patiniliberatore.edu.it

▶ Alberghiero De Panfilis Roccaraso

📷 [alberghiero_roccaraso](#)

📘 Alberghiero Roccaraso



ISS PATINI LIBERATORE DE PANFILIS Istituto Alberghiero Roccaraso



*"Cresci qui, cresci
cittadino del Mondo!"*

ISCRIZIONI 2026/2027

Tel. (+39) 0864 63259 - Email: aqis002006@istruzione.it
S.S.17 Km 138.100 - ROCCARASO (AQ)

LA NOSTRA SCUOLA

Il corso di studi di enogastronomia e ospitalità alberghiera è articolato in un biennio comune, in un secondo biennio e in un quinto anno specialistico. Al terzo anno si può integrare il percorso con le seguenti specializzazioni e relativa qualifica professionale:

- ENOGASTRONOMIA
- SERVIZIO BAR SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA



GLI SBOCCHI

Sbocchi lavorativi: chef, pasticciere, barman, cameriere, responsabile di sala, sommelier, gestore di locali e di mense, receptionist, portiere, addetto al ricevimento in ristoranti, alberghi e fiere, guida turistica o tour operator.

Con il diploma si accede anche ai percorsi universitari e all'Istruzione Tecnica Superiore (ITS) nonché alle Accademie di settore.

LA NOSTRA IDENTITA'

Tradizione e innovazione sono le parole chiave dell'identità del "De Panfilis". La scuola da oltre 60 anni è punto di riferimento nel settore della formazione enogastronomica e alberghiera. E' un vero laboratorio full time in cui, attraverso costanti esercitazioni pratiche, gli allievi crescono per affrontare con competenza e professionalità il mondo del lavoro.

La sua vocazione alla formazione dei giovani altamente specializzati è sostenuta da una proficua collaborazione con l'imprenditoria locale, regionale, nazionale ed internazionale. L'industria ricettiva e turistica del comprensorio in cui la scuola opera, offre ai giovani preziose opportunità lavorative durante tutto l'anno, supportate ed anticipate da percorsi di Formazione Scuola-Lavoro che vengono svolti anche all'estero.

L'istituto si avvale della collaborazione di associazioni di settore



I NOSTRI PROGETTI

- Assistente madrelingua
- Formazione Scuola-Lavoro all'estero
- Erasmus Plus-VET
- Scambi culturali
- Certificazioni linguistiche e informatiche
- Supporto allo studio pomeridiano
- Corsi specialistici di settore
- Seminari con chef stellati
- Corsi di pizza ed intaglio frutta e verdura
- Sportello didattico e di ascolto
- Giochi sportivi studenteschi
- Orchestra d'istituto
- Convittiadi
- Laboratori creativi ed innovativi
- Concorsi regionali e nazionali di settore
- Tennis - Pallavolo - Sci - danza - Calcio

CONVITTO & SEMI-CONVITTO

I NOSTRI SERVIZI

- Camere
- Sala mensa
- Lavanderia e infermeria
- Sala polivalente (*sala giochi, salone per serate danzanti, karaoke, sala biliardo*)
- Aule studio
- Palestra
- Laboratorio d'informatica
- Pulmino

Il convitto è luogo di formazione completo. Gli educatori accompagnano allo studio e propongono attività culturali, formative, sportive e ricreative. L'inclusione e lo sviluppo delle soft skills rappresentano i pilastri della organizzazione convittuale.