

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, **i Diplomati nell'indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" conseguono i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze.**

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "**Enogastronomia**", "**Servizi di sala e di vendita**" e "**Accoglienza turistica**", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "**ENOGASTRONOMIA**", il Diplomato è in grado di:

1. intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

2. operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

L'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" afferisce all'articolazione "**Enogastronomia**".

Nell'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" il Diplomato è in grado di:

1. intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
2. ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "**Produzioni dolciarie artigianali e industriali**", consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nell'articolazione "**SERVIZI DI SALA E VENDITA**", il diplomato è in grado di :

1. svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
2. interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti precedentemente di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "**ACCOGLIENZA TURISTICA**", il diplomato è in grado di:

1. intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
2. di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti precedentemente, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

BIENNIO COMUNE I e II anno

AREA	MATERIA	CLASSE I	CLASSE II
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Diritto ed Economia	2	2
	Matematica	4	4
	Scienze integrate Scienze della terra (I) Biologia (II)	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento religione cattolica	1	1
	AREA DI INDIRIZZO	2° Lingua straniera	2
Scienze integrate Fisica		2	
Scienze integrate Chimica			2
Scienze degli alimenti		2	2
Lab. Servizi enogastronomici – settore cucina		2*	2*
Lab. Servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2*	2*
Lab. Servizi enogastronomici – settore accoglienza turistica		2	2
TOTALE		32	32

* in presenza con il gruppo classe diviso in squadre

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" – III E IV ANNO

AREA	MATERIA	CLASSE III	CLASSE IV
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Matematica e Informatica	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6*	4*
	Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita		2*
TOTALE		32	32

* di cui due ore in compresenza

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" – OPZIONE PRODUZIONI DOLCIARIE E ARTIGIANALI

AREA	MATERIA	CLASSE III	CLASSE IV
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Matematica e Informatica	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	3*
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		2
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	9*	3*
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3*
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3
TOTALE		32	32

* di cui due ore in compresenza

ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E VENDITA " – III E IV ANNO

AREA	MATERIA	CLASSE III	CLASSE IV
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Matematica e Informatica	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2
	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	6*	4
TOTALE		32	32

* di cui due ore in presenza

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA " – III E IV ANNO

AREA	MATERIA	CLASSE III	CLASSE IV
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Matematica e Informatica	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3**	1
	Geografia	1	1
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6
	Tecniche di comunicazione		2
	Laboratorio di accoglienza turistica	6*	4
TOTALE		32	32

* di cui 2h in compresenza

** nell'ambito dell'autonomia un'ora di "Scienza e cultura dell'alimentazione" è stata sostituita con "Geografia Turistica"

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" – V ANNO

AREA	MATERIA	CLASSE V
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4
	Storia	2
	Lingua inglese	3
	Matematica e Informatica	3
	Scienze motorie e sportive	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3*
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4*
	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2*
TOTALE		32

* di cui due ore in presenza

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" – OPZIONE PRODUZIONI DOLCIARIE E ARTIGIANALI

AREA	MATERIA	CLASSE V
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4
	Storia	2
	Lingua inglese	3
	Matematica e Informatica	3
	Scienze motorie e sportive	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	3*
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	2*
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	4
TOTALE		32

* di cui due ore in presenza

ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E VENDITA " – V ANNO

AREA	MATERIA	CLASSE V
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4
	Storia	2
	Lingua inglese	3
	Matematica e Informatica	3
	Scienze motorie e sportive	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2
	Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	4
TOTALE		32

* di cui due ore in compresenza

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA " – V ANNO

AREA	MATERIA	CLASSE V
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4
	Storia	2
	Lingua inglese	3
	Matematica e Informatica	3
	Scienze motorie e sportive	2
	Insegnamento Religione Cattolica	1
AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	1
	Geografia	1
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	6
	Tecniche di comunicazione	2
	Laboratorio di accoglienza turistica	4
TOTALE		32

* di cui due ore in presenza

L'EDUCAZIONE DEGLI ADULTI E IL CORSO SERALE

Dall'anno scolastico 2013- 2014, il nostro istituto, in linea con la politica europea che vede nel *lifelong learning* (apprendimento lungo il corso della vita) uno strumento strategico per favorire la crescita economica, ha istituito un corso serale destinato a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliano migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate.

ASPETTI GENERALI

Il **corso serale** del nostro istituto rientra tra i percorsi di istruzione di secondo livello, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti. In linea con la normativa di riferimento sono messe in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di **flessibilità**, la definizione di **percorsi individualizzati**, un **insegnamento** di tipo **modulare**, il **riconoscimento dei crediti scolastici e formativi**, la **riduzione dell'orario** curricolare e la possibilità di seguire **on line** una parte delle lezioni.

Il percorso è articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

- a) il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dell'ordinamento del corrispondente percorso degli istituti professionali;
- b) il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio del corrispondente ordinamento degli istituti professionali;
- c) il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali.

Il percorso proposto dal nostro istituto si sviluppa, attraverso appositi esami integrativi, nell'arco di tre anni, quindi dopo un primo periodo didattico, che corrisponde al primo biennio dei corsi diurni, gli alunni scelgono l'indirizzo: al momento sono stati attivati l'indirizzo enogastronomico e quello di accoglienza turistica.

CHI PUO' ISCRIVERSI

- lavoratori maggiorenni;
- persone maggiorenni che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media;
- coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato;
- persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale, vogliano riconvertirlo in altre specializzazioni equipollenti;

- persone maggiorenti che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni;
- persone maggiorenti iscritte al Centro per l'impiego che vogliono acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;
- persone maggiorenti inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative;

Ogni deroga a quanto stabilito deve essere motivata e richiesta all'autorità scolastica che potrà delegare i consigli di classe relativi per l'ammissione.

1° PERIODO DIDATTICO – SECONDO ANNO

<u>MATERIE</u>	
LINGUA E LETT. ITALIANA	3 ore settimanali
STORIA	3 ore settimanali
LINGUA INGLESE	2 ore settimanali
MATEMATICA	3 ore settimanali
SCIENZE ALIMENTI	3 ore settimanali.
LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA**	2 ore settimanali
LAB. SALA E VENDITA**	2 ore settimanali
LAB ACCOGLIENZA	2 ore settimanali
SECONDA LINGUA (FRANC)	3 ore settimanali
TOTALE	23 ORE

** Durante il laboratorio di cucina e sala e vendita la classe è divisa in squadre.

2° PERIODO DIDATTICO – QUARTO ANNO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

LINGUA E LETT. ITALIANA	99	3 ore settimanali
STORIA	66	2 ore settimanali
LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
MATEMATICA	99	3 ore settimanali
SCIENZE ALIMENTI	66 (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA	132 (più una di compresenza)	4 ore settimanali. + 1 in compresenza con alimentazione
LAB. SALA E VENDITA	66	2 ore settimanali
SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	759	23 ORE/sett

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali .
STORIA	66	2. ore settimanali
LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
MATEMATICA	99	3 ore settimanali
SCIENZE ALIMENTI	66 (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	99 (più una di compresenza)	3 + 1 in compresenza con alimentazione
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	66	2 ore settimanali
GEOGRAFIA	33	1 ore settimanali
SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	759	23 ORE/sett

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA NON ANCORA ATTIVATA

3° PERIODO DIDATTICO – QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali
STORIA	66	2 ore settimanali
LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
MATEMATICA	99	3 ore settimanali
SCIENZE ALIMENTI	66 (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA	99 (più una di compresenza)	3 ore settimanali. + 1 in compresenza con alimentazione
LAB. SALA E VENDITA	66	2 ore settimanali
SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	726	• 22 ORE/sett.

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

LINGUA E LETT. Italiana	99	3 ore settimanali .
STORIA	66	2. ore settimanali
LINGUA INGLESE	66	2 ore settimanali
MATEMATICA	99	3 ore settimanali
SCIENZE ALIMENTI	66 (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	99 (più una di compresenza)	3 ore settimanali + 1 in compresenza con alimentazione
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	66	2 ore settimanali
SECONDA LINGUA (FRANC)	66	2 ore settimanali
DIRITTO E TEC. AMM. AZIENDA SERVIZI	99	3 ore settimanali
TOTALE	726	22 ORE/sett.

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA NON ANCORA ATTIVATA