

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.

QUADRI ORARIO NUOVI
I.I.S. "PELLEGRINO ARTUSI" – CHIANCIANO TERME (SI)

QUADRO ORARIO BIENNIO			
<i>Area generale comune a tutti gli indirizzi</i>			
		<i>Classe Prima</i>	<i>Classe Seconda</i>
Asse dei linguaggi	Italiano (A012)	4	4
Asse dei linguaggi	Inglese (AB24)	3	3
Asse matematico	Matematica (A026)	4	4
Asse storico-sociale	Storia (A012)	1	1
	Geografia (A021)	1	1
Asse storico-sociale	Diritto ed Economia (A046)	2	2
Scienze Motorie	Scienze Motorie (A048)	2	2
RC o alternativa	RC o alternativa	1	1
<i>Area di indirizzo</i>			
		<i>Classe Prima</i>	<i>Classe Seconda</i>
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (A024)	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate (Biologia – A050)	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	TIC (A041)	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza degli Alimenti (A031)	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore cucina ** (B020)	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei Servizi enogastronomici – Settore Sala-Bar ** (B021)	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica (B019)	2	2
<i>Compresenze</i>			
		<i>Classe Prima</i>	<i>Classe Seconda</i>
B03			
B012			
B016			
B019*		2	2
B020		2	2
B021*		2	2

*solo in presenza di titolari

** In compresenza con la classe divisa in squadre

QUADRO ORARIO TRIENNIO ENOGATRONOMIA				
Cucina				
<i>Area generale comune a tutti gli indirizzi</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Italiano (A012)	4	4	4
Asse dei linguaggi	Inglese (AB24)	3	3	3
Asse matematico	Matematica (A026)	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia (A012)	2	2	2
Scienze Motorie	Scienze Motorie (A048)	2	2	2
RC o alternativa	RC o alternativa (Materia Alternativa A012- A019-A046)	1	1	1
<i>Area di indirizzo</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (A024)	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Diritto e Tecniche Amministrative (A045)	4	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e Cultura degli Alimenti (A031)	4	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore cucina ** (B020)	6	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei Servizi enogastronomici – Settore Sala-Bar ** (B021)		2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica (B019)			
<i>Compresenze</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
B020		1	1	2

*Compresenza dell'ITP con Scienze degli Alimenti

QUADRO ORARIO TRIENNIO ENOGATRONOMIA				
Sala e Vendita				
<i>Area generale comune a tutti gli indirizzi</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Italiano (A012)	4	4	4
Asse dei linguaggi	Inglese (AB24)	3	3	3
Asse matematico	Matematica (A026)	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia (A012)	2	2	2
Scienze Motorie	Scienze Motorie (A048)	2	2	2
RC o alternativa	RC o alternativa (Materia Alternativa A012- A019-A046)	1	1	1
<i>Area di indirizzo</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (A024)	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Diritto e Tecniche Amministrative (A045)	4	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e Cultura degli Alimenti (A031)	4	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore cucina ** (B020)		2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei Servizi enogastronomici – Settore Sala-Bar ** (B021)	6	4	4
<i>Compresenze</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
B021		1	1	2

*Compresenza dell'ITP con Scienze degli Alimenti

QUADRO ORARIO TRIENNIO ENOGATRONOMIA				
Prodotti Dolciari				
<i>Area generale comune a tutti gli indirizzi</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Italiano (A012)	4	4	4
Asse dei linguaggi	Inglese (AB24)	3	3	3
Asse matematico	Matematica (A026)	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia (A012)	2	2	2
Scienze Motorie	Scienze Motorie (A048)	2	2	2
RC o alternativa	RC o alternativa (Materia Alternativa A012- A019-A046)	1	1	1
<i>Area di indirizzo</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (A024)	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Diritto e Tecniche Amministrative (A045)	4	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e Cultura degli Alimenti (A031)	4	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria (B020)	6	4	4
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tecniche di Organizzazione e gestione dei processi produttivi (A042)		2	2
<i>Compresenze</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
B020		1	1	2

*Compresenza dell'ITP con Scienze degli Alimenti

QUADRO ORARIO TRIENNIO ENOGATRONOMIA				
Accoglienza Turistica				
<i>Area generale comune a tutti gli indirizzi</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Italiano (A012)	4	4	4
Asse dei linguaggi	Inglese (AB24)	3	3	3
Asse matematico	Matematica (A026)	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia (A012)	2	2	2
Scienze Motorie	Scienze Motorie (A048)	2	2	2
RC o alternativa	RC o alternativa (Materia Alternativa A012- A019-A046)	1	1	1
<i>Area di indirizzo</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (A024)	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Diritto e Tecniche Amministrative (A045)	4	4	5
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e Cultura degli Alimenti (A031)	3	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio di Accoglienza Turistica (B019)	6	4	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tecniche di Comunicazione (A018)		2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Arte e Territorio (A054)	1	2	2
<i>Compresenze</i>				
		<i>Classe Terza</i>	<i>Classe Quarta</i>	<i>Classe Quinta</i>
B019		1	1	2

***Compresenza dell'IPT con Scienze degli Alimenti**

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 vogliono 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, vogliono convertirlo in altre specializzazioni equipollenti;
- persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni;

- persone maggiorenni 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 maggiorenni 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	2 ore settimanali
LAB. ENOGASTRONOMIA – CUCINA	99	3 ore settimanali
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)	1 ora settimanale + 1 in compresenza con Lab. Accoglienza Turistica
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	99 (di cui una in compresenza)	2 ore settimanali + 1 in compresenza con Scienze degli Alimenti
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

I.e.F.P.

I corsi triennali di istruzione e formazione professionale sono un'opportunità per i giovani che, terminata la terza media, non intendono impegnarsi in uno studio quinquennale. Tali corsi infatti, oltre a consentire l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, offrono la possibilità di conseguire una qualifica professionale regionale, di valore europeo, e di imparare un mestiere. Le attività di laboratorio e le esperienze di alternanza scuola-lavoro consentono di raggiungere competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro. Il percorso dello studente può fermarsi al conseguimento della qualifica triennale, oppure, come prevede il D.Lsg 61/2017, attraverso opportune misure di integrazione e raccordo, è possibile rientrare nel percorso quinquennale di istruzione.

<p>INDIRIZZI DI STUDIO (decreto legislativo 13 aprile 2017, n.61, articolo 3, comma 1 Qualifiche triennali IeFP Allegato 1 alle Linee Guida sugli organici raccordi tra i percorsi degli IP e i percorsi IeFP - Intesa in Conferenza unificata 16 dicembre 2010, recepita con D.M. n.4/2011)</p>	<p>Repertorio nazionale delle qualifiche di IeFP Accordi in Conferenza Stato Regioni del 29 aprile 2010, 27 luglio 2011 e 19 gennaio 2012 (22 QUALIFICHE TRIENNALI)</p>
<p>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p>	<p>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (Preparazione pasti / Servizi di sala e bar)</p> <p>Si tratta di un percorso TRIENNALE finalizzato al conseguimento di una qualifica regionale. Il D.Lsg 61 prevede specifici raccordi tra formazione professionale e istruzione professionale.</p> <p>L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria</p>

Quadro orario

Materia	1° e 2° anno	3° cucina	3° sala
Italiano	3	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze integrate	2		
Diritto economia	2	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
Seconda lingua - Francese	3	3	3
Scienze alimentari	2	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	5	9	
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	5		9
STAGE Sono previste 400 ore di stage in seconda e 400 ore di stage in terza			

Il sistema di istruzione e formazione professionale si articola in percorsi di durata triennale e quadriennale, finalizzati al conseguimento di titoli di qualifica professionale e di diploma professionale. Le qualifiche ed i diplomi professionali di competenza regionale sono riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario.

E' in fase di attivazione un **Corso di qualifica quadriennale per il conseguimento del diploma in Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico Sportiva e del Tempo Libero** (allegato 4 bis al decreto 24 maggio 2018 n.92).

La proposta nasce dall'esigenza di rinnovare e diversificare l'offerta formativa della nostra scuola proponendo figure professionali qualificate, in grado di inserirsi nell'attuale mercato del lavoro turistico, sempre più attento ai temi del benessere e alla pratica dell'attività sportiva, anche in forma amatoriale, non agonistica.

Il corso forma una figura professionale capace di svolgere attività ricreative, culturali e sportive, con competenze di progettazione e organizzazione di servizi di svago, di promozione di modalità di integrazione, socializzazione e di apprendimento, di valutazione dell'efficacia delle attività svolte in relazione alla soddisfazione dei destinatari.

Requisiti

licenza di scuola secondaria di I° grado (terza media)
età inferiore a 18 anni

Struttura del corso

corso quadriennale

990 ore (per anno) con stage a partire dal secondo anno

Materie di studio

Area professionale: geografia turistica, scienze motorie (anatomia, fisiologia, dietologia), scienze del turismo, Tecnica dei servizi turistici, laboratorio di animazione, scienze della comunicazione, storia dell'arte, sicurezza, pedagogia, psicologia.
Area di base: italiano, inglese, seconda lingua, storia, matematica, scienze, informatica, economia, diritto.

Titolo di studio rilasciato

diploma professionale (IV° livello EQF) con validità nazionale ed europea

Opportunità lavorative

-animatori turistici (attività sportive di intrattenimento e divertimento)

-istruttori di discipline sportive non agonistiche

- operatore nei centri per il benessere psico-fisico (Spa)