

Corsi serali per adulti

L'Istituto Salvemini di Fasano è una sede operativa di erogazione di servizi del CPIA di Brindisi per il conseguimento di diploma di istruzione secondaria superiore.

Sono attivi presso l'Istituto i seguenti corsi:

- **IPSEOA** (IST. PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE)
- **IPSIA** (IST.PROF. INDUSTRIA E ARTIGIANATO CURVATURA MECCANICA)

Gli utenti che si iscrivono ai corsi serali dell'ISS "G. Salvemini", a partire dai 16 anni compiuti, sono:

- adulti italiani e/o stranieri lavoratori che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma privi di un diploma di scuola secondaria;
- studenti che, dopo aver assolto l'obbligo scolastico, hanno abbandonato gli studi;
- adulti italiani lavoratori già in possesso di un titolo di studio che vogliono ampliare la loro formazione.

Profilo Educativo, Culturale e Professionale IPSEOA Enogastronomia

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Profilo Educativo, Culturale e Professionale IPSEOA Sala e Vendita

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

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

Orario settimanale delle lezioni Corso Serale per Adulti

Materia di insegnamento	Primo Periodo Didattico	Secondo periodo Didattico	V anno
Italiano	4	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Lingua Francese	3	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	2	2
Diritto e tecniche amministrative		3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici	4*	3	3
Laboratorio Servizi Sala e Vendita	4*	2	2
Laboratorio Servizi di accoglienza Turistica	2	0	0

Profilo Educativo, Culturale e Professionale IPSIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nel settore **Industria e Artigianato** operano efficacemente in ambiti connotati da processi di innovazione tecnologica e organizzativa in costante evoluzione. Gli studenti, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento;
- applicare le normative che disciplinano i processi produttivi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi, per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze all'interno di un dato processo produttivo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi assicurando i livelli di qualità richiesti;
- riconoscere e valorizzare le componenti creative in relazione all'ideazione di processi e prodotti innovativi nell'ambito industriale e artigianale;
- comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

Orario settimanale delle lezioni Corso Serale per Adulti IPSIA

Materia di insegnamento	Primo Periodo Didattico
Italiano	4
Storia	2
Lingua inglese	3
Matematica	3
Fisica	2
Geografia	1
TIC	2
Diritto ed economia	2
Scienze integrate	1
Lab. Elettrico ed elettronico	4