

L'Istituto dei Servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Profilo del Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Lo studente al termine del percorso è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- 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.
- L'indirizzo presenta le articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

Nell'articolazione dell'*Enogastronomia* il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione *Servizi di sala e vendita* il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; 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.

Nell'articolazione *Accoglienza turistica* il diplomato è in grado di:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- 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'indirizzo "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

- 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.

Orario settimanale delle lezioni Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Materie di insegnamento				
Lingua e letteratura italiana		4/S O	4/S O	4/S O
Lingua inglese		3/S O	3/S O	3/S O
Storia		2/O	2/O	2/O
Matematica		3/O	3/O	3/O
Scienze motorie e sportive		2/O	2/O	2/O
Religione cattolica		1/O	1/O	1/O
Attività e insegnamenti area di indirizzo				
Seconda lingua straniera - <i>francese</i>		3/S O	3/S O	3/S O

Materie di insegnamento		3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4*(1)/O	3*(1)/O	3/O
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4/O	5/O	5/O
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		7*(1)/O	5*(1)/O	4/O
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e		-	2/O	2/O
OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"				
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli		3/O	3/O	3/O
Diritto e tecniche amministrative		-	2/O	2/O
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria		9/O	3/O	3/O
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		-	3/O	2/O
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2/O	3/O	4/O
		32	32	32

Materie di insegnamento		3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4*(1)/O	3*(1)/O	3/O
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4/O	5/O	5/O
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		-	2/O	2/O
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e		7*(1)/O	5*(1)/O	4/O
		32	32 h	32 h

Materie di insegnamento		3° anno	4° anno	5° anno
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4*(1)/O	2*(1)/O	2/O
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4/O	6/O	6/O
Tecniche di comunicazione		-	2/O	2/O
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		7*(1)/O	5*(1)/O	4/O
		32	32	32

Percorsi di istruzione professionale Decreto n°61/2017

Con il DECRETO LEGISLATIVO n. 61 del 13 aprile 2017 è stata attuata una revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché in raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

A tal fine a partire dal I anno di corso, gli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale presenti nell'istituto riportano nuove diciture, nuovi profili in esito e nuove articolazioni orarie, così come di seguito indicato.

Risultati di apprendimento comuni a tutti gli indirizzi professionali

Il Diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” e il diplomato in “Manutenzione e assistenza tecnica” al termine del percorso quinquennale conseguono i seguenti risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Profilo professionale “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”

Il diplomato dell'istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Orario settimanale delle lezioni I e II anno Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Area generale comune	1°Anno	2°Anno
Italiano	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione	1	1
Area di indirizzo		
Scienze integrate e fisica	2	1
Scienza degli alimenti	2	2
Informatica	2	1
Lingua francese	2	1
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza	2	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomia – Sala e Vendita	4*	6 *
Laboratorio dei Servizi Enogastronomia – Cucina	4*	6 *
	32	32