

ISTITUTO PROFESSIONALE

indirizzo

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

settore: **ENOGASTRONOMIA**

QUADRO MATERIE

MATERIE	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e Letteratura italiana	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X
Educazione Civica	X	X	X	X	X
Geografia generale ed economica	X				
Lingua Inglese	X	X	X	X	X
Seconda lingua straniera	X	X	X	X	X
Matematica	X	X	X	X	X
Diritto ed economia	X	X			
Scienze integrate (Scienze della Terra, Chimica e Biologia)	X	X			
Fisica	X				
Scienze degli alimenti	X	X	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	X	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	X	X		X	X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			X	X	X
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	X	X			
Scienze motorie*	X	X	X	X	X

* Questo corso viene attivato da iScuola[®] solo a studenti con esperienza e competenze pregresse nel settore, a giovani lavoratori e comunque coloro in grado di poter gestire in modo autonomo, la preparazione e le esercitazioni nelle discipline di indirizzo pratico (Laboratori di sala, cucina e accoglienza).



Durata percorso:

5 anni



Impegno orario di studio:

15 ore settimanali



Livello di difficoltà:

7 su 10

la stima è indicativa e può variare in relazione allo studente ed al percorso richiesto e attivato

DISCIPLINE SPECIFICHE:

- Scienze degli alimenti;
- Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina;
- Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita;
- Laboratorio di servizi di accoglienza turistica;
- Seconda lingua straniera (Francese o Spagnolo);
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

IMPARERAI A:

- operare nell'organizzazione e nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza turistica, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare produzione e vendita alla richiesta dei mercati;
- organizzare progetti ed eventi per valorizzare il patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale ed enogastronomico del territorio locale, nazionale e internazionale;
- applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, alle certificazioni di qualità, alla salute e alla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente sfruttando anche la conoscenza delle lingue e delle culture straniere;
- controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Come da disposizione del Ministero della Pubblica Istruzione, per gli Istituti Professionali, le ore complessive di esperienze lavorative, volontariato o attività assimilabili all'Alternanza Scuola Lavoro che dovrai svolgere nel corso del triennio 3^a - 4^a - 5^a sono 180 (in virtù dell'autonomia scolastica, le ore di Alternanza Scuola Lavoro possono variare a seconda delle indicazioni della sede esami prescelta).

Il "percorso" può essere svolto documentando le proprie esperienze professionali oppure presso un'azienda, un'ente o un'associazione, disposti ad accoglierti in stage, tirocinio o volontariato, per svolgere attività inerenti il tuo percorso didattico e l'indirizzo di studio. Tra gli esempi: ristoranti, cantine vinicole, alberghi e agenzie di viaggio.

DOPO IL DIPLOMA PUOI:

- accedere a tutte le facoltà universitarie;
- accedere alle scuole di istruzione e formazione tecnica superiore;
- accedere a corsi di formazione professionale post diploma;
- partecipare a concorsi pubblici;
- lavorare presso strutture alberghiere come cameriere, barman o maître;
- lavorare nell'ambito dell'organizzazione di eventi;
- lavorare presso agenzie di viaggio.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- maître;
- barman;
- cameriere;
- chef;
- responsabile servizi alloggio;
- responsabile servizi ristorazione;
- responsabile servizi ricevimento;
- direttore d'albergo.