

NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

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:

- 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**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell’articolazione “**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 di 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento 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 intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; 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 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.

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.

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.



ISTITUTO PROFESSIONALE “LUCIO PETRONIO”

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



ISTITUTO PROFESSIONALE “LUCIO PETRONIO”

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Quadro orario Primo Biennio

AREA COMUNE	cl.1^	cl.2^
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Totale ore area comune	20	20

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO

Scienze integrate (Fisica)	2	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale ore area di indirizzo	12	12

Ore complessive **32** **32**

Articolazione "Enogastronomia"

Quadro orario Secondo biennio e Quinto anno

AREA COMUNE	cl.3 [^]	cl.4 [^]	cl.5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	6	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
Ore complessive	32	32	32

Articolazione "Servizi di sala e di vendita"

Quadro orario Secondo Biennio e Quinto anno

AREA COMUNE	cl.3 [^]	cl.4 [^]	cl.5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	-	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	6	4	4
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
Ore complessive	32	32	32

Articolazione "Accoglienza turistica"

Quadro orario Secondo Biennio e Quinto anno

AREA COMUNE	cl.3 [^]	cl.4 [^]	cl.5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	6	4	4
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
Ore complessive	32	32	32

