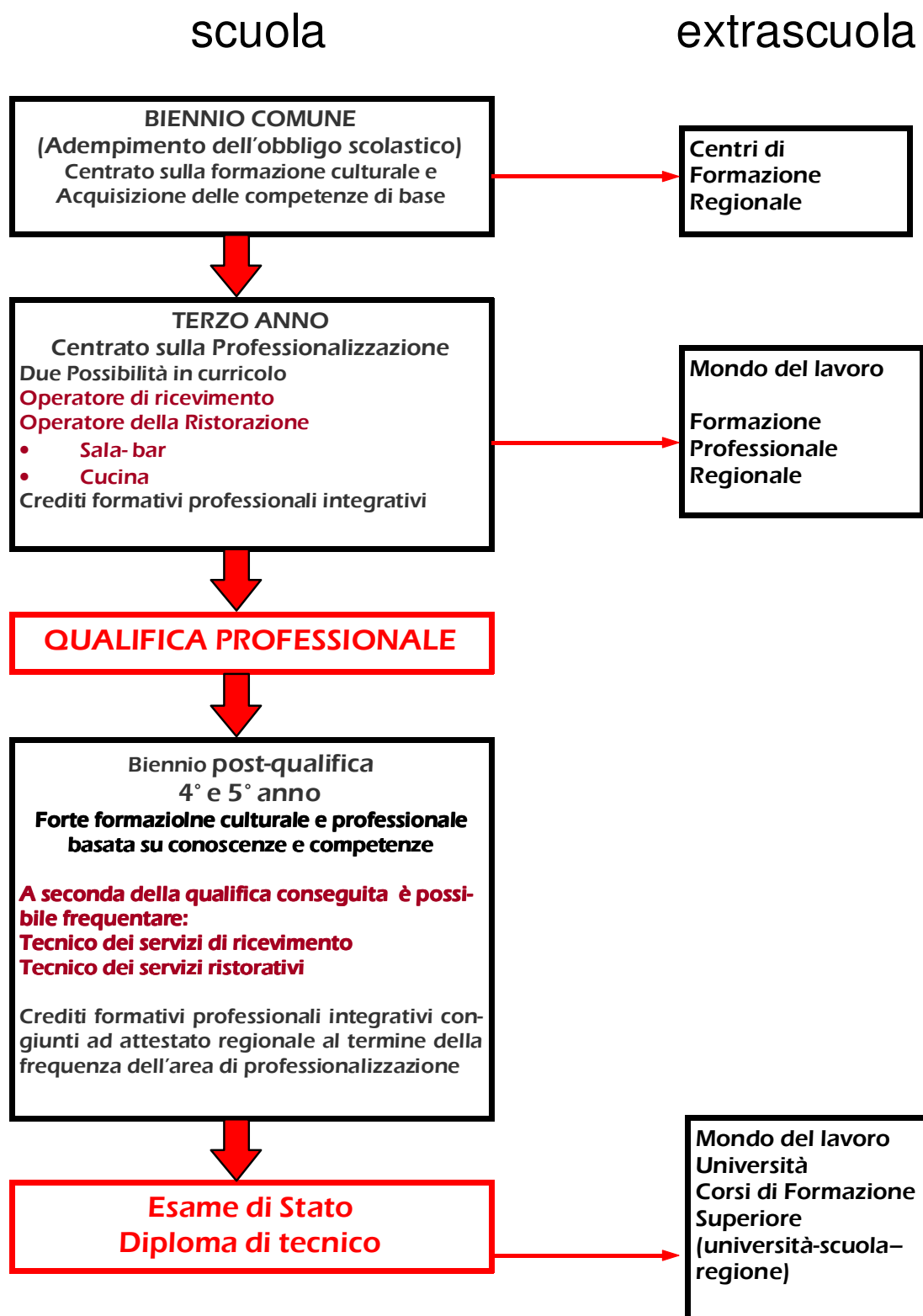


4

i curricoli di studio classi seconde e terze

Ipsar Petronio
Pof .2009/2010

Descrizione dei curricula di studio



Il percorso di studi è articolato in:



- 1) **un biennio unitario**;
- 2) **un terzo anno di qualifica** nei seguenti indirizzi:
 - servizi di ristorazione - settore cucina;
 - servizi di ristorazione - settore sala bar;
 - servizi di ricevimento.
- 3) **un biennio post-qualifica** nei seguenti indirizzi:
 - servizi di ristorazione;
 - servizi turistici.

TITOLI CONSEGUITI:

Diploma di qualifica professionale di:

- *Operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina*;
- **Operatore dei servizi di ristorazione - settore sala bar**;
- *Operatore dei servizi di ricevimento*.

Diploma di stato di:

- *Tecnico dei servizi di ristorazione*;
- *Tecnico dei servizi turistici*.

Indirizzi

L'istituto è costituito da sezioni di indirizzo:

Servizi alberghieri e della ristorazione

Il piano di studi dell'istruzione professionale prevede:
un biennio comune (primo e secondo anno);

un monoennio (terzo anno)

al termine del quale si consegue, superati gli esami, l'attestato di qualifica; la qualifica consente l'iscrizione diretta al biennio successivo (nell'ambito dello stesso indirizzo) o ad altri indirizzi della scuola o di altre scuole, previo il superamento di esami integrativi, nei tempi previsti dalla legge.

Qualifiche professionali

Le qualifiche della scuola sono diverse a seconda dei livelli e degli indirizzi. Tre anni di formazione permettono il conseguimento della qualifica; cinque anni di formazione consentono il raggiungimento del diploma. Le qualifiche e i diplomi rilasciati dalla nostra scuola sono i seguenti:

Qualifiche:

- operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina
 - operatore dei servizi di ristorazione - settore sala bar
 - operatore dei servizi di ricevimento
-

un biennio post-qualifica (quarto e quinto anno)

al termine del quale, superati gli esami, si consegue un diploma di II° grado che consente l'accesso a qualunque facoltà universitaria.

Diplomi

- tecnico dell'impresa turistica
(per alunni con qualifica di operatore dei servizi turistici e dei servizi di ricevimento)
 - tecnico dei servizi di ristorazione
(per alunni con qualifica di operatore dei servizi di ristorazione - settori cucina e sala bar)
-

Qualifica di specializzazione professionale regionale di secondo livello

Per le classi del biennio post-qualifica sono previsti, inoltre, dei corsi biennali obbligatori di specializzazione professionale, comunemente chiamati **"terza area"**,

I corsi sono articolati in moduli didattici in aula della durata annuale di 180 ore e 120 ore di stages presso aziende del settore.

Al termine del quinto anno gli allievi, che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore previsto, sosterranno un esame, il cui superamento fornisce una "qualifica di specializzazione professionale regionale di secondo livello".

Indirizzo – ristorativo

qualifiche

settore cucina:

Qualifica di Operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina (biennio + monoennio)

Profilo

Sa realizzare autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi; è in grado di valutare i prodotti in uscita; è capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, anche in rapporto con le richieste della sala. Conosce i principi nutritivi ed i metodi di conservazione degli alimenti, oltre alle modificazioni organolettiche e nutrizionali che si verificano durante la cottura. E' in grado di partecipare al calcolo dei costi dei pasti e dell'intero menu.

Sbocchi lavorativi

Ristoranti
Località turistiche
Villaggi turistici
Strutture alberghiere

settore sala bar:

Qualifica di Operatore dei servizi di ristorazione - settore sala bar (biennio + monoennio)

Profilo

E' capace di accogliere i clienti e di assisterli, sa eseguire tutte le fasi del servizio ristorante nelle altre aziende ristorative; sa organizzare e svolgere tutte le attività inerenti il servizio bar. E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, ecc. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. Conosce i diversi stili alimentari. Sa analizzare i piatti ed abbinare i vini.

Sbocchi lavorativi

Ristoranti
Località turistiche
Villaggi turistici
Strutture alberghiere

Potrai proseguire con:

:

Diploma di Tecnico dei servizi di ristorazione (biennio post-qualifica)

Titoli di accesso: operatore dei servizi di ristorazione settore cucina o settore sala bar

Profilo

Conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e dei consumi a livello locale e non. Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico - sanitarie dei locali di lavoro. Conosce la merceologia e le tecniche più avanzate di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica. Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative. Sa utilizzare gli strumenti necessari per conoscere e valutare l'andamento del mercato della ristorazione al fine di programmare e valutare la propria attività e quella dei singoli reparti. Direttore tecnico di ristorante (cinque anni di lavoro in agenzia, corso di qualificazione)

Sbocchi lavorativi

Ristoranti
Direttore di sala
Cuoco tecnologo
Direttore di bar
Insegnante tecnico-pratico
Concorsi pubblici
Università

Indirizzo – alberghiero

qualifica

settore ricevimento:

Qualifica di Operatore dei servizi di ricevimento (biennio + monoennio)

Profilo

E' capace di accogliere i clienti ed assisterli durante il soggiorno secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. E' in grado di stabilire rapporti comunicativi, anche in due lingue straniere, adeguate all'interlocutore e alle situazioni. Ha una buona conoscenza sia degli impianti presenti nelle strutture ricettive, che degli altri reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e d'integrazione. Conosce ed espleta le attività connesse con i servizi di accoglienza, portineria, casse e maincourante. Sa usare le attrezzature di settore aggiornate alle moderne tecnologie e i sistemi informatizzati di gestione delle strutture ricettive. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche, è in grado di consigliare spettacoli ed itinerari al cliente. Ristoranti

Sbocchi lavorativi

Ristoranti
Località turistiche
Villaggi turistici
Strutture alberghiere

Potrai proseguire con:

Diploma di Tecnico dei servizi turistici (biennio post-qualifica)

Titolo di accesso: operatore dell'impresa turistica od operatore dei servizi di ricevimento.

Profilo

Possiede spirito di iniziativa, senso critico, capacità di recepire i cambiamenti e adattarsi ad essi. È in grado di: utilizzare le tecnologie telematiche nelle imprese turistiche ed alberghiere, di applicare le tecniche di gestione economiche e finanziarie, di programmazione e controllo budgetario, di marketing e comunicazione nelle imprese turistiche ed alberghiere.

Sbocchi lavorativi

Direttore tecnico d'albergo (cinque anni di lavoro in agenzia, corso di qualificazione)
Ufficio accettazione imbarco aeroportuale (conoscenza della lingua straniera, corso di specializzazione Alitalia)
Tour Operator (tirocinio e due lingue)
Assistente in aeroporto (due lingue)
Accompagnatore turistico e/o assistente di volo (lingua straniera e corso professionale)
Guida turistica (patentino e tirocinio)
Concorsi pubblici
Università (tutte le facoltà)

Biennio

A partire dall'anno scolastico 1993/94 sono stati attivati, nuovi programmi ed orari degli istituti Professionali, che hanno trovato completa ed organica applicazione, in un'ottica di formazione professionale e culturale polivalente ed articolata. Scopo prioritario del biennio è fornire ai giovani un patrimonio culturale di ampio respiro.

CORSO DI STUDIO CLASSI SECONDE

Quadro orario settimanale

| | MATERIE | Cl. 1 [^] | Cl. 2 [^] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| Area comune | Italiano | 5 | 5 |
| | Storia | 2 | 2 |
| | Lingua Straniera | 3 | 3 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 |
| | Matematica e informatica | 4 | 4 |
| | Scienze della terra | 3 | |
| | Biologia | | 3 |
| | Educazione fisica | 2 | 2 |
| | Religione att. Alter. | 1 | 1 |
| | Area di indirizzo | Lingua straniera | 3 |
| Principi di alimentaz. | | 2 | 2 |
| Lab.ser.rist Sett. Cucina | | 3(a) | 3(a) |
| Lab.Ser.rist Set.Sala bar | | 3(a) | 3(a) |
| Lab.ser.ricevimento. | | 3 | 3 |
| Area di progetto | Metodo di studio (italiano) | | 2 |
| | Laboratorio interdisciplinare | | 66 |
| La classe è divisa in 2 squadre (Cucina e Sala), ciascuna con il rispettivo ITP per n. 3 ore | | | |

Classi terze

La scelta della qualifica ed il conseguimento della stessa influiscono in modo determinante per la carriera scolastica dell'alunno e per la sua formazione professionale in quanto condizionano l'iscrizione alla classe quarta.

Le novità:

- Flessibilità dell'orario
- Area di progetto organizzata per l'acquisizione di crediti formativi spendibili nel mercato del lavoro.

Quali le qualifiche conseguibili nel nostro istituto

- Operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina.
 - Operatore ai servizi di ristorazione - settore sala bar.
 - Operatore ai servizi di ristorazione - settore operatore Servizi di ricevimento.
-

OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO

OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO

Sbocchi lavorativi

Strutture ricettive e alberghi semoventi: Addetto al Front Office (cassa, portineria, ricevimento e segreteria, Addetto al Magazzino, Addetto ai piani, alla lavanderia e guardaroba; Hostess Congressuale, fiere e mostre, Hostess di sala, promoter, addetto uff.commerciale (per semplici mansioni e P.R.).

Agenzie di viaggi, Tour Operator e Compagnie di Navigazione: Addetto al booking e alle vendite, promoter, Add. biglietteria, Ass. Viaggiatori animatore (se in possesso di attitudini e competenze particolari).

Altre Aziende Private: Addetto al Call Center, Segretario d'azienda, add. all'accettazione (Studi Professionali), Add. Vigilanza.

Enti Pubblici: Add. Informagiovani, centralinista, Uff. informazioni, commesso, operaio.

Personale A.T.A. (Assistenti tecnici negli istituti alberghieri)

Insegnamento: (col il diploma di Stato e la qualifica si accede all'insegnamento della disciplina ricevimento)

COMPETENZE TEORICO PROFESSIONALI

- Ha una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore
- Conosce il territorio e fornisce informazioni utili ai clienti.



- **Conosce le mansioni fondamentali dell'economista, le procedure di acquisto e la normativa I.V.A.**
- **Conosce l'importanza che riveste il turismo nell'economia locale**
- **Conosce gli obblighi e le sanzioni derivanti dall'esercizio dell'attività ospitativa**

COMPETENZE PROCEDURALI

- **Al conseguimento del diploma di qualifica è capace di compilare, controllare, registrare e conservare moduli, stampati, e registri in uso nel settore con procedura normale o computerizzata**
- **Assistere con professionalità il cliente durante il soggiorno**
- **Curare la corrispondenza alberghiera**
- **Fornire un'accoglienza professionale rispettando metodi e tecniche codificate**
- **Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni**

TERZO ANNO DI QUALIFICA QUADRO DELLE MATERIE DI STUDIO

| | Materie | Cl. 3[^] |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Area comune | Italiano | 3 |
| | Storia | 2 |
| | Lingua straniera | 3 |
| | Matematica ed informatica | 2 |
| | Educazione fisica | 2 |
| | Religione Att. Alter. | 1 |
| Area di indirizzo | Lingua straniera | 3 |
| | Amm.ne alberghiera | 3(b) |
| | Lab.tratt. testi e appl. Gestion. | 2 |
| | Lab.ser.Ricevimento. | 12 |
| Geografia | | 3 |
| Area di approfondimento | Percorso di professionalizzazione | 4 |
| | | 40 |

OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA

ORIENTAMENTO ALLA SCELTA DELLA CLASSE TERZA E DELLA QUALIFICA PROFESSIONALE
2007/2008

OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA

Sbocchi lavorativi

STRUTTURE RICETTIVE:

(da Commis di cucina, Capo partita, Chef a Food and Beverage Manager)

- Alberghi
- Ristoranti
- Agriturismo
- Villaggi turistici
- Navi da crociera



- Stabilimenti balneari
- Pub
- Ristorazione collettiva
- Beauty Farm

Pasticciere: (Aiuto Pasticciere, Pasticciere)

Personale A.T.A. (Assistenti tecnici negli istituti alberghieri)

Insegnamento: (col diploma di Stato e la qualifica si accede all'insegnamento dalla disciplina Sala-Bar)

COMPETENZE TEORICO PROFESSIONALI

- L'Operatore ai Servizi di Cucina, esegue con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi. gestendo le merci in entrata e valutando i prodotti in uscita, Organizza il lavoro in relazione con le richieste della sala e partecipa alla manutenzione di utensili e materiali di settore collocandosi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina. Ha una buona formazione culturale, una valida conoscenza linguistica e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Conoscendo i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti è in grado di elaborare menù sia giornalieri che rotativi.

COMPETENZE PROCEDURALI

- è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi;
- è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita;
- è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala);
- ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore;
- conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti, oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- è in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che dei menù;
- è in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi;
- partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e dei materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

TERZO ANNO DI QUALIFICA

QUADRO DELLE MATERIE DI STUDIO

| | Materie | Cl. 3 [^] |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Area comune | Italiano | 3 |
| | Storia | 2 |
| | Lingua straniera | 3 |
| | Matematica ed informatica | 2 |
| | Educazione fisica | 2 |
| | Religione Att. Alter. | 1 |
| | Area di indirizzo | Lingua straniera |
| Alimenti e alimentazione | | 3(b) |
| Elementi di gestione aziendale | | 2 |
| Lab. ser. Rist. Sett. Cucina | | 16 |



| | | | |
|-------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Area approfondimento | di | PERCORSO DI PROFESSIONALIZZAZIONE | 4 |
| | | | 40 |

OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR

ORIENTAMENTO ALLA SCELTA DELLA CLASSE TERZA E DELLA QUALIFICA PROFESSIONALE
2007/2008

OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR

Sbocchi lavorativi

STRUTTURE RICETTIVE: (da commis de rang, a chef de rang)
I Maitre, F.B. Manager)

- Alberghi Ristoranti
- Agriturismo Villaggi turistici
- Navi da crociera Stabilimenti balneari
- Pub Wine bar
- Ristorazione collettiva
- Beauty Farm

American Bar: (da Commis di bar, II barman a I barman)

- American bar
- Wine bar Happy hours bar
- Pub, birrerie Discoteca
- Piano bar Music bar...ecc

Sommelier: (Aiuto Sommelier)

Personale A.T.A. (Assistenti tecnici negli istituti alberghieri)

Insegnamento: (col il diploma di Stato e la qualifica si accede all'insegnamento dalla disciplina Sala-Bar)

COMPETENZE TEORICO PROFESSIONALI

- **Ha una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore**
- **Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti**
- **Conosce il territorio e fornisce informazioni utili ai clienti.**

COMPETENZE PROCEDURALI

- **Al conseguimento del diploma di qualifica è capace di accogliere clienti e assisterli durante il consumo dei pasti**
- **E' in grado di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante**
- **E' in grado di eseguire le principali attività inerenti il servizio Bar**
- **Ha una buona preparazione culturale e professionale, flessibile e polivalente**
- **Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni**
- **Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti**
- **E' in grado di partecipare alle operazioni relative al conto del cliente**
- **Sa utilizzare le attrezzature e ha competenza per l'ordinaria manutenzione**
- **E' responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale**
- **E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, ecc**

Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione



TERZO ANNO DI QUALIFICA
QUADRO DELLE MATERIE DI STUDIO

| | Materie | Cl. 3[^] |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Area comune | Italiano | 3 |
| | Storia | 2 |
| | Lingua straniera | 3 |
| | Matematica ed informatica | 2 |
| | Educazione fisica | 2 |
| | Religione Att. Alter. | 1 |
| Area di indirizzo | Lingua straniera | 2 |
| | Alimenti e alimentazione | 3(b) |
| | Elementi di gestione aziendale | 2 |
| | Lab. ser. Rist. Sett. Cucina | 16 |
| Area di approfondimento | | 4 |
| | | 40 |