

4

i curricoli di studio classi seconde e terze

Ipsar Petronio
Pof .2010/2011

NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI per gli alunni che si iscrivono quest'anno alla classe prima

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.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



Quadro orario Primo Biennio – classi prime e seconde

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 presenza 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 presenza 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

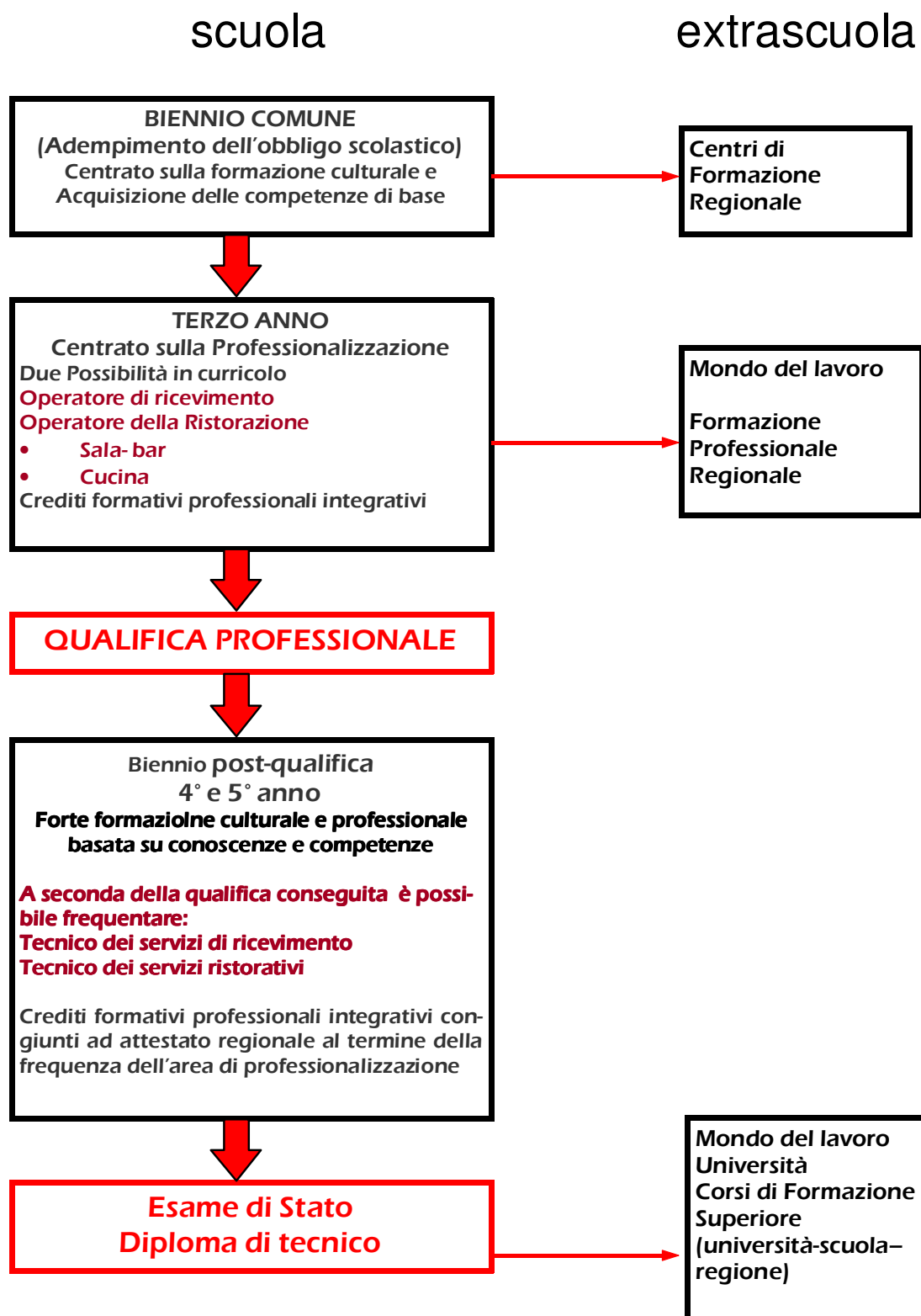


Percorso di studio per gli alunni vecchio ordinamento



Unione europea
Fondo sociale europeo

Descrizione dei curricula di studio



Il percorso di studi è articolato in:



Unione europea
Fondo sociale europeo

- 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

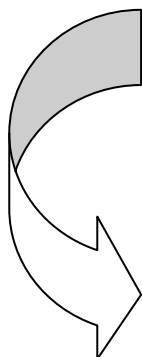
L'istituto è costituito da sezioni di indirizzo:

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

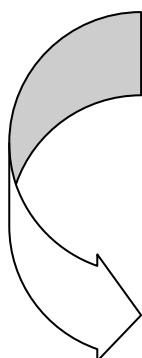
Le qualifiche della scuola sono diverse a seconda dei livelli e degli indirizzi. Tre anni di formazione permettono il conseguimento della qualifica; cinque anni di formazione consentono il raggiungimento del diploma. Le qualifiche e i diplomi rilasciati dalla nostra scuola sono i seguenti:

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 interdiscilinare		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
		36

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
		36



Unione europea
Fondo sociale europeo

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	Ci. 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
		36