

# 5

## i curricoli di studio classi seconde e terze

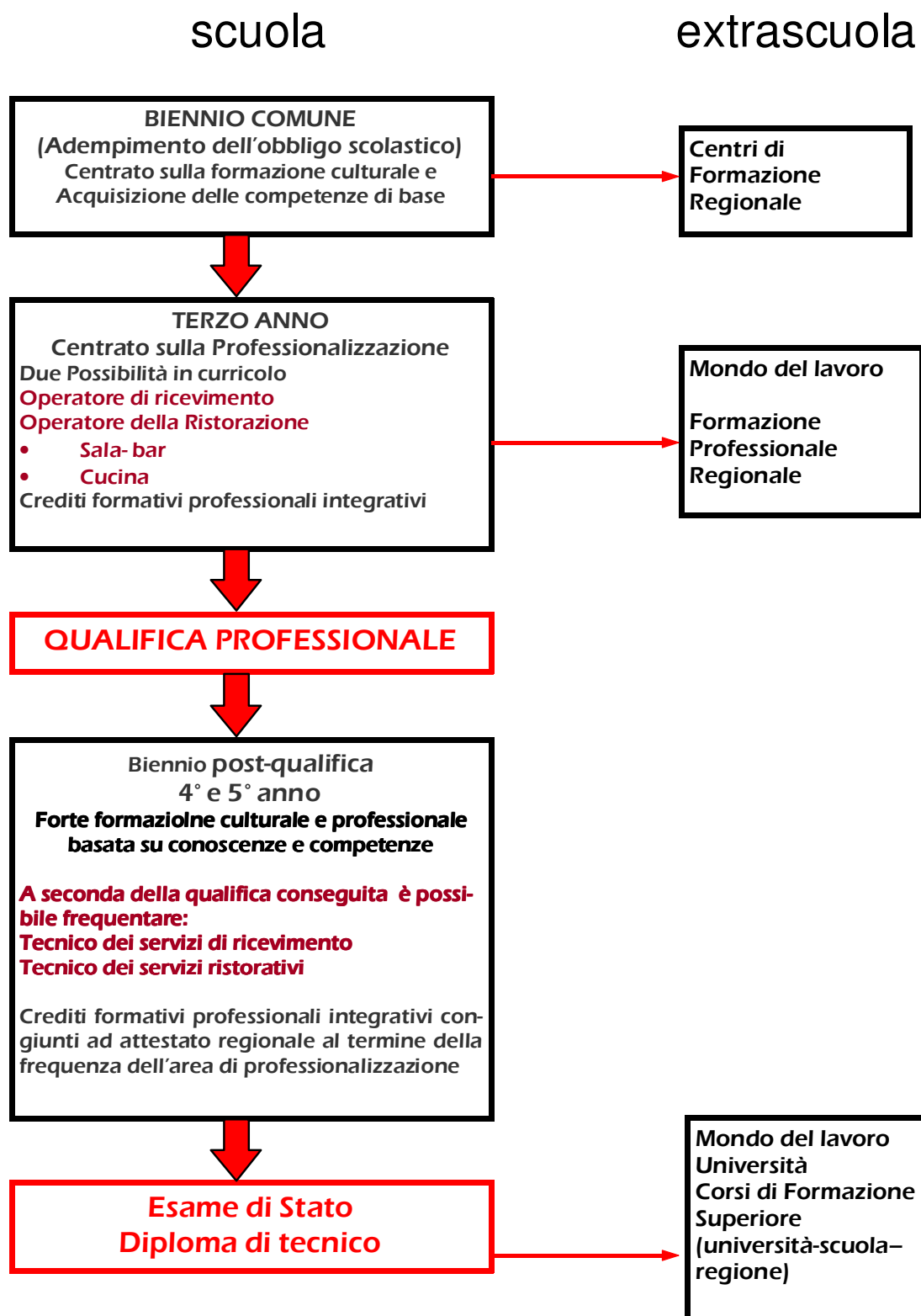
---

Ipsar Petronio  
Pof .2010/2011

Percorso di studio per gli alunni  
vecchio ordinamento

Classi seconde, terze, quarte e  
quinte anno 2010/2011

# 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**

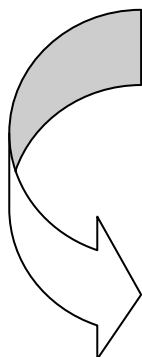
Il piano di studi dell'istruzione professionale prevede:  
**un biennio comune (primo e secondo anno);**

---

##### **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:

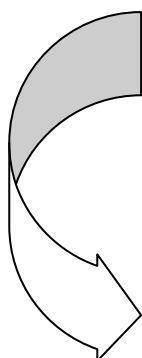
Qualifiche:

- 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 <sup>^</sup>	Cl. 2 <sup>^</sup>
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
<p><b>La classe è divisa in 2 squadre (Cucina e Sala), ciascuna con il rispettivo ITP per n. 3 ore</b></p>			

## 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

	<b>Materie</b>	<b>Cl. 3<sup>^</sup></b>
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 <sup>^</sup>
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



---

## **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**

	<b>Materie</b>	<b>Cl. 3<sup>^</sup></b>
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

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*.

**TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Conoscenze: conosce il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti; conosce l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali; conosce l'igiene professionale e le condizioni igienico – sanitarie dei locali di lavoro; conosce i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio; conosce le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti; conosce la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica; conosce l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto; conosce i principali istituti giuridici che interessano la vita dell'azienda ristorativa.

Competenze: nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità - quantità - costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle relazioni con gruppi di altri servizi, nell'utilizzo, a livello medio, di due lingue straniere.

Capacità: sa comunicare, sa comprendere le esigenze del personale e della clientela e sa rappresentare le finalità dell'azienda; conosce gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

## **TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI**

---

Conoscenze: ha un'ampia ed essenziale cultura di base storica, geografica, giuridico - economica, artistica, ecc; conosce gli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistiche; conosce approfonditamente i prodotti turistici delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo; conosce i canali di commercializzazione e del marketing; ha consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico.

Competenze: sa utilizzare correttamente due lingue straniere; ha padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo di strumenti informatici; ha padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione parlati, scritti, telematici.

Capacità: ha buone capacità comunicative, non solo in termini di espressione linguistica ma anche di comunicazione non verbale; ha capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante; ha capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo e adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione; ha consapevolezza del proprio ruolo, unita a doti di affidabilità.

Il **Diploma di Stato** è:

- a) Titolo valido per le iscrizioni a tutte le facoltà universitarie.
- b) Titolo valido per la partecipazione ai concorsi statali e parastatali ai sensi dell'art. 3 legge 27 10/69 n°754.
- c) Consente di essere iscritti senza obbligo di esami al registro speciale previsto per la gestione di una struttura ristorativo-alberghiera
- d) Consente di accedere all'insegnamento di materie tecnico-pratiche presso gli I.P.S.S.A.R.

1) **Tecnico dei servizi della ristorazione**



	<b>Materie</b>	<b>Cl.4^</b>	<b>Monte ore annual e</b>	<b>Cl.5^</b>	<b>Monte ore annuale</b>
Area comune	Italiano	4	134	4	134
	Storia	2	67	2	67
	Lingua straniera	3	101	3	101
	Matematica	3	101	3	101
	Educazione fisica	2	67	2	67
	Religione att. Alter.	1	34	1	34
<b>totale</b>		<b>15</b>	<b>504</b>	<b>15</b>	<b>504</b>
Area di indirizzo	Lingua straniera	3	101	3	101
	Economia e gestione dell'aziende ristorative	4	134	4	134
	Legislazio-ne	2	67	2	67
	Alimenti e alimentazione	3	101	3	101
	Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	3	101	3	101
totale		15	504	15	504
Area di profes.	Moduli di prof.	6	170	6	170
	stage		120		120
<b>Totale generale</b>		<b>36</b>	<b>1298</b>	<b>36</b>	<b>1298</b>

**- TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI**

	<b>Materie</b>	<b>Cl.4^</b>	<b>Monte ore</b>	<b>Cl.5^</b>	<b>Monte ore annuale</b>
--	----------------	--------------	------------------	--------------	--------------------------



			<b>annual e</b>		
Area comune	Italiano	4	134	4	134
	Storia	2	67	2	67
	Lingua straniera	3	101	3	101
	Matematica	3	101	3	101
	Educazione fisica	2	67	2	67
	Religione att. Alter.	1	34	1	34
<b>totale</b>		<b>15</b>	<b>504</b>	<b>15</b>	<b>504</b>
Area di indirizzo	Lingua straniera	3	101	3	101
	Economia e gestione dell'aziende turistiche	6	202	6	202
	Geogr. turistica	2	67	2	67
	Storia dell'arte	2	67	2	67
	Tecniche comunicazione	2	67	2	67
totale		15	504	15	504
<b>Totale generale</b>		<b>36</b>	<b>1298</b>	<b>36</b>	<b>1298</b>

