



ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Materie comuni					
Disciplina	(orario settimanale)	primo biennio		secondo biennio	
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4
Storia		1	2	2	2
Lingua inglese		3	3	2	2
di cui in compresenza con lab. di cucina		(1)	(1)		
Lingua francese		2	2		
Matematica		4	4	3	3
Diritto ed Economia		2	2		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)		2	1		
compresenza con lab. di cucina		(1)	(1)		
Scienze e Tecn. Informatica		1(1)	2(1)		
di cui in compresenza con lab. di cucina		(1)	(1)		
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2
Scienze integrate (Chimica)			1		
compresenza con lab. di chimica			(1)		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2(2)	2(2)		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2(2)	2(2)		
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		3	2		
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1
Scienze degli alimenti		2	2		
di cui in compresenza con lab. di cucina		(2)	(2)		
Geografia generale ed economica		1			
* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate tra parentesi sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza.					

Articolazione Servizi di sala e vendita					
Disciplina	(orario settimanale)	primo biennio		secondo biennio	
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				6	6
Scienza e cultura dell'alimentazione*				3 (1)	3 (1)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				3	3
Lingua Francese				3	3
Tedesco Tecnico				2	2
Inglese Tecnico				1	1
Totale ore di lezione settimanali		32	32	32	32

Articolazione Accoglienza turistica					
Disciplina	(orario settimanale)	primo biennio		secondo biennio	
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica				7	5
Scienza e cultura dell'alimentazione				2	
di cui in compresenza con Accoglienza Turistica				(1)	
Lingua Francese				3	3
Inglese Tecnico				1	1
Tedesco Tecnico				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				3	5
Tecniche di comunicazione					2
Totale ore di lezione settimanali		32	32	32	32

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.
(*) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a), è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.



ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia					
Disciplina	primo biennio		secondo biennio		
(orario settimanale)	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	6	6
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
Inglese Tecnico			1	1	
Lingua francese			3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	5	5
di cui in compresenza con lab. di cucina			(1)	(1)	
Totale ore di lezione settimanali	32	32	32	32	32

Articolazione Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali					
Disciplina	primo biennio		secondo biennio		
(orario settimanale)	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria			7	5	3
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari*			4	3	5
di cui in compresenza con lab. di pasticceria				(1)	(1)
Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
Lingua francese			3	3	3
Inglese tecnico			1	1	
Laboratorio di cucina				3	
Totale ore di lezione settimanali	32	32	32	32	32



* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.
(*) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a), è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.



ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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.

Al termine del terzo anno nell'ambito dei percorsi integrati regionali di istruzione e formazione si consegue, in funzione dell'articolazione scelta, la qualifica di **"Operatore della ristorazione - Preparazione pasti"** (può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico - ad esempio ospedali e scuole - o privato; in laboratori artigianali del settore alimentare, come pasticci, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc.) o di **"Operatore della ristorazione - Servizi di sala e bar"** (può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato, in Italia o all'estero) o di **"Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza - Servizi del turismo"** (può essere impiegato nelle agenzie turistiche. Il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione, anche con utilizzo di tecnologie multimediali).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato consegue le seguenti competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" che afferisce all'articolazione "Enogastronomia" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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.

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.

Al termine di questo percorso è possibile l'accesso a tutti i percorsi universitari, la prosecuzione degli studi nei corsi IFTS o ITS.

Sbocchi professionali:

- lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità;
- essere impiegato in servizi turistici;
- partecipare a concorsi pubblici.