

# ISTITUTO PROFESSIONALE "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Corso di Diploma in 5 anni consente l'accesso  
a qualsiasi Facoltà universitaria

## I Tre diversi PROFILI PROFESSIONALI

Il Diplomato è in grado di:

### Enogastronomia

- Intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Saper operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### Sala e vendita prodotti

- Svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

### Accoglienza turistica

- Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.

## SBOCCHI PROFESSIONALI

Professione	
- Chef di cucina	- Direttore di sala
- Pasticcere	- Banqueting manager
- Pizzaiolo	- Receptionist
- Panettiere	- Guida Turistica
- Gelataio	- Accompagnatore Turistico
- Maitre d'hotel	- Consulente di Viaggio
- Sommelier	- Addetto Info Turistiche
- Barman	- Hostess congressuale
- Bartender	- Organizzatore di eventi
Nel mondo del lavoro..	
- Hotel	- Aerei
- Villaggi Turistici	- Ristoranti
- Campeggi	- Pizzerie
- Agenz. di viaggio e turismo	- Pasticcerie
- Catering	- Gelaterie
- Enti turistici pubblici	- Banqueting
- Centri fieristici-congressuali	- Navi da crociera
- American Bar	- Bar Caffé

## ATTREZZATURE

- Laboratorio di cucina
- Laboratori multimediali
- Palestre coperte
- Laboratori di chimica
- Laboratori di scienze
- Biblioteca
- Laboratorio di trasformazione prodotti agricoli
- Pista d'atletica
- Campo di calcetto

## PROGETTI

- Corsi per Patente Europea (ECDL)
- Viaggi di istruzione e visite guidate
- Attività artistiche e culturali
- Progetti P.O.N., P.O.R., F.S.E.
- Giornalino scolastico
- Sportello ascolto
- La scuola collabora con Legambiente
- Programma didattico sportivo
- Il quotidiano in classe
- Corsi di recupero
- Alternanza Scuola Lavoro
- Scuola aperta il sabato pomeriggio
- La scuola incontra il territorio con stages di lavoro
- Mani abili
- Integrarsi lavorando



## SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – IP17

	BIENNIO		TRIENNIO								
	I	II	III	IV	V						
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4						
Lingua inglese	3	3	2	2	2						
Storia	1	1	2	2	2						
Geografia	1	1									
Matematica	4	4	3	3	3						
Diritto ed economia	2	2									
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2						
Rel. cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1						
<b>TOTALE AREA GENERALE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>						
	BIENNIO		TRIENNIO								
	I	II	CUCINA			SALA E VENDITA			ACCOGLIENZA		
			III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Seconda lingua straniera: Francese	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze integrate	2	2									
Tecnologia informatica TIC	2	2									
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	4	4	5	4	3	4	2	2	2
Laboratorio cucina	2	2	7	6	5		2	2			
Laboratorio Bar – Sala e vendita	2	2	1	1	7	6	5				
Laboratorio accoglienza turistica	2	2							7	5	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4	4	4	4	4	4	4
Tecniche di comunicazione										2	2
Arte e territorio									2	2	2
<b>TOTALE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Nell'area di indirizzo sono previste 396 ore nel biennio e 132 ore nel triennio di insegnamenti in compresenza nei laboratori Tecnico - Pratici