

Settore servizi – Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Profilo educativo, culturale e professionale dell'Istituto professionale, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, con relativo piano degli studi. (Fonte MIUR)

Questo indirizzo offre una preparazione idonea a chi vuole svolgere attività esecutive nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo occupandosi di accoglienza e ospitalità.

Profilo

In base a quanto espressamente indicato nel Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali, il “Tecnico dei 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 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 si suddivide in articolazioni:

- “Enogastronomia”;
- “Servizi di sala e di vendita”;
- “Accoglienza turistica”

Nell'articolazione dell'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 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;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Piano degli studi

(a cui vanno aggiunti gli insegnamenti generali comuni a tutti gli indirizzi)

DISCIPLINE	ORE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
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	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2**	2**
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6**	4**	4**

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

(°) 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.