

Nuovi profili e quadri orario - Settore Enogastronomia e 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](#), [Accoglienza turistica](#) e a partire dall'anno scolastico 2012-2013 anche l'opzione [Prodotti dolciari artigianali e industriali](#).

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.

Nell'articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, acquisiscono le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 acquisiscono le seguenti competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- 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.
- 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 Diplomi nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera acquisiscono 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.

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

| DISCIPLINE | ORE ANNUE | | | | |
|------------|------------|---|------------|---|-------------|
| | 1° BIENNIO | | 2° BIENNIO | | QUINTO ANNO |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Attività ed Insegnamenti dell'Area Generale

| | | | | | |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua inglese | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Matematica | 132 | 132 | 99 | 99 | 99 |
| Diritto e economia | 66 | 66 | | | |
| Scienze integrate (sc. della Ter. e Biol.) | 66 | 66 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| RC o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| Totale ore area generale | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |

Attività ed Insegnamenti Obbligatorie dell'Area d'Indirizzo

| | | | | | |
|--|---------|---------|----|----|----|
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Scienza degli alimenti | 66 | 66 | | | |
| Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina | 66**(*) | 66**(*) | | | |
| Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | 66**(*) | 66**(*) | | | |
| Laboratori di servizi accoglienza turistica | 66** | 66** | | | |
| Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco) | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |

| ARTICOLAZIONE - ENOGASTRONOMIA | | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>di cui in laboratorio</i> | | | 66* | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | | | 198** | 132** | 132** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | | | | 66** | 66** |
| ARTICOLAZIONE - SERVIZI DI SALA E VENDITA | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>di cui in laboratorio</i> | | | 66* | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | | | | 66** | 66** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | | | 198** | 132** | 132** |
| ARTICOLAZIONE - ACCOGLIENZA TURISTICA | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 66 | 66 |
| <i>di cui in laboratorio</i> | | | 66* | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 198 | 198 |
| Tecniche di comunicazione | | | | 66 | 66 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | | | 198** | 132** | 132** |
| Totale ore area d'indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| Totale ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*: l'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area d'indirizzo dei percorsi formativi. Le ore di laboratorio sono in compresenza con l'insegnante tecnico pratico. Le ore in compresenza sono programmate nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base di scelte didattiche organizzative della scuola.

** : Insegnamento svolto in laboratorio ed affidato ad un insegnante tecnico pratico.

(°): la classe è organizzata in squadre.