

OPZIONE VALIDA DALL'ANNO SCOLASTICO 2012-2013

Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Articolazione “Enogastronomia”

opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”

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**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

L’opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” afferisce all’articolazione “**Enogastronomia**”.

Nell'opzione "**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, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "**Produzioni dolciarie artigianali e industriali**", consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il *quadro orario* dei Servizi per l'Enogastronomia opzione Prodotti dolciari, artigianali ed industriali è il seguente:

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		

OPZIONE- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiotici dei prodotti alimentari			99	99	99
<i>di cui in presenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative				66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			297**	99**	99**
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				99*	66*
<i>di cui in presenza</i>				66*	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			66	99	132
Seconda lingua straniera			99	99	99
Totale ore area d'indirizzo	396	396	561	561	561

*: l'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area d'indirizzo dei percorsi formativi. Le ore di laboratorio sono in presenza con l'insegnante tecnico pratico. Le ore in presenza 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.