PROFILO IN USCITA QUINQUENNIO



DIPLOMATO IN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA & OSPITALITA' 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.

Percorso Enogastronomia:
il diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo, promovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Percorso Servizi di Sala e Vendita:
il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Percorso 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.

CORSI, INFO & SERVIZI

SERVIZI

SPORTELLO PSICOLOGICO
ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI E DISABILI
ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO
SERVIZI DI ORIENTAMENTO IN ITINERE E IN USCITA

PROGETTI

PCTO (ex alternanza scuola lavoro)
ORGANIZZAZIONE EVENTI
PARTECIPAZIONE A CONCORSI
VOLONTARIATO
CONCORSI INTERNI
GRUPPO SPORTIVO
LABORATORIO TEATRALE
ATT. DI COLLAB. CON IL TERRITORIO
ACCOGLIENZA ALUNNI CLASSI PRIME
EVENTI PER LE FAMIGLIE

CERTIFICAZIONI EUROPEE

ECDL - PET - FIRST - DELF

LABORATORI

N. 16 LAVAGNE INTERATTIVE MULTIMEDIALI
N. 2 LABORATORI DI INFORMATICA
N. 3 LABORATORI DI CUCINA
N. 1 LABORATORIO DI SALA
N. 1 LABORATORIO DI BAR
N. 1 LABORATORIO DI ENOLOGIA
N. 1 BIBLIOTECA
N. 1 PALESTRA

ORARIO ENOGASTRONOMICO

DAL LUNEDI AL VENERDI DALLE ORE 8,15 ALLE 15,15 - SABATO CHIUSO

CONTATTI SEDE CENTRALE:

VIA CARDUCCI, 5 - ERBA (CO) - TEL. 031.644072

SEDE ASSOCIATA ENOGASTRONOMICO:

VIA EUPILIO, 22 - LONGONE AL SEGRINO (CO) - TEL. 031.611784

SITO WEB: www.gdromagnosi.it

E-MAIL: cois004003@istruzione.it

isis romagnosi

..sul territorio
per il territorio...

Istituto Professionale Statale

Percorso Quinquennale

Servizi per l'enogastronomia & l'ospitalità alberghiera



Il DIPLOMA di "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" consente l'accesso a corsi di specializzazione post-diploma ed è l'unico documento che permette l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il diploma di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" permette di trovare lavoro in:

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

Sistema Nazionale di Valutazione

ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA & L' OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE

NUOVO ORDINAMENTO ai sensi di DLGS 61 del 13 aprile 2017

DISCIPLINE COMUNI	1° biennio	
	1^anno	2^anno
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Scienze Motorie	2	2
IRC	1	1
	1° biennio	
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	1^anno	2^anno
Seconda Lingua Spagnolo/Francese	2(a)	2(a)
Scienze integrate	2(e)(f)	1 (i)
TIC	1(b)	2(b)
Alimenti	2(c)	2(b)
Cucina	2*+1 (d)	2*
Sala	2*	2*+1 (h)
Accoglienza	2	2
Totale ore	32	32

1^anno	2^anno
* Suddivisione classe in squadre • Attività di compresenza: (a) ITP accoglienza (b) ITP accoglienza (c) ITP cucina (d) ITP sala (e) ITP cucina (f) ITP chimica (1 ora per ogni disciplina indicata)	* Suddivisione classe in squadre • Attività di compresenza: (a) ITP accoglienza (b) ITP accoglienza (g) ITP sala (h) ITP cucina (i) ITP sala (j) ITP fisica (1 ora per ogni disciplina indicata)



L'indirizzo presenta i percorsi:

"Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica" nelle quali il profilo viene orientato e declinato



SALA BAR e VENDITA

DISCIPLINE COMUNI	2°biennio		5°anno
	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	3^	4^	5^
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4 *	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina		2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala Bar e Vendita	7	5	4
Totale ore	32	32	32

(*): 1 ore di attività laboratoriale in compresenza con Laboratorio Enogastronomia - Bar - Sala e Vendita

ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE COMUNI	2°biennio		5°anno
	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	3^	4^	5^
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4 *	3
Diritto e tecniche Amministrative	4	4	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina	7	5	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: bar -sala e vendita		2	2
Totale ore	32	32	32

(*): 1 ore di attività laboratoriale in compresenza con Laboratorio enogastronomia - Cucina

ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINE COMUNI	2°biennio		5°anno
	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	3^	4^	5^
Seconda Lingua Spagnolo/Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4*	2
Dir. e Te. Amm. della struttura ricettiva	4	4	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	7	6	4
Totale ore	32	32	32

(*): 1 ore di attività laboratoriale in compresenza con Laboratorio di Accoglienza Turistica

isis romagnosi