

I.P.S. "Alessandro FILOSI"

Via Roma, 125 – 04019 Terracina (LT)

CF 80004020592 TEL ☎ 0773 702877

✉ ltrc01000d@istruzione.it – ✉ ltrc01000d@pec.istruzione.it

www.filositerracina.gov.it

INDIRIZZI DI STUDIO

**ENOGASTRONOMIA ED
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**SERVIZI
SOCIO-SANITARI**

SERVIZI COMMERCIALI

FILOSI

Servizi

per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

◆ Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- ✚ ISTITUTI PROFESSIONALI – Settore: Servizi - Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione: Enogastronomia
- ✚ ISTITUTI PROFESSIONALI – Settore: Servizi - Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione: Enogastronomia - Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali
- ✚ ISTITUTI PROFESSIONALI – Settore: Servizi - Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione: Servizi di sala e di vendita
- ✚ ISTITUTI PROFESSIONALI – Settore: Servizi - Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione: Accoglienza turistica

allegato al
Piano Triennale dell'Offerta Formativa
Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità 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.

E' 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.

Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

L'opzione **Prodotti dolciari artigianali e industriali** afferisce all'articolazione **Enogastronomia**. In tale opzione il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno ed ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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'interazione con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un momento culturale.

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

i diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali 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.

i Diplomati nelle relative articolazioni **Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

il Diplomato nell'articolazione **Accoglienza turistica** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

PER CHI...

- Attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare;
- Vuole essere "ambasciatore" della cucina italiana nel mondo.

SE...

- Ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti tipici del territorio italiano, meta di milioni di turisti;
- Vuoi valorizzare i prodotti tipici del Made in Italy.

ACQUISIRAI COMPETENZE...

- Tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti potrai intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi;
- Che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali.

E IMPARERAI A...

- Operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materie	Enogastronomia					Servizi di Sala e di Vendita			Accoglienza Turistica		
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno	2° Biennio		5° anno	2° Biennio		5° Anno
	I	II	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Lingua Francese	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze Integrate (Fisica)	2										
Scienze Integrate (Chimica)		2									
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2									
Geografia	1										
Scienze degli Alimenti	2	2									
Diritto ed Economia	2	2									
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (#)	3 (#)	3 (#)	4 (#)	3 (#)	3 (#)	4 (#)	2 (#)	2 (#)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)	6**	4**	4**			2**	2**		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)		2**	2**	6**	4**	4**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2							6**	4**	4**
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	4	5	5	4	6	6
Tecniche di Comunicazione										2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
Alternanza Scuola-Lavoro	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015, art. 1 commi 33-44)										

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la **compresenza degli insegnanti tecnico-pratici**. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

^(°) 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**.

** Insegnamento affidato al **docente tecnico-pratico**.

Sono previste **due ore di compresenza** nell'arco del **triennio**.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

DISCIPLINE AREA COMUNE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorize e sportive	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Scienza e cultura dell'alimentazione in compresenza con Lab. tecnica microbiologica	3 (1)	3 (1)	3
Diritto e tecniche amministrative		2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore pasticceria	9**	3**	3**
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari in compresenza con Lab. tecnica microbiologica		3 (1)	2 (1)
Lingua francese	3	3	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
TOTALE	32	32	32
Alternanza Scuola-Lavoro	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015, art. 1 commi 33-44)		

** Insegnamento affidato al **docente tecnico-pratico**.