

ENOGASTRONOMIA

Il diplomato è in grado di:

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Quadro orario settimanale

Materie	3°	4°	5°
Alimentazione*	4	3	3
Diritto ed economia struttura aziendale	4	5	5
Laborat. Cucina*	6	4	4
Laborat. Sala-vendite*		2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lingua letterat italiana	4	4	4
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3



SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali dei prodotti e dei servizi enogastronomici;
- capire e interpretare le novità della enogastronomia per produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici.



Quadro orario settimanale

Materie	3°	4°	5°
Alimentazione*	4	3	3
Diritto ed economia strutt. aziendale	4	5	5
Laborat. Cucina*		2	2
Laborat. Sala-vendite*	6	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lingua letterat italiana	4	4	4
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3

ACCOGLIENZA TURISTICA



Il diplomato è in grado di:

- intervenire nelle attività di ricevimento in albergo e in altre strutture turistiche;
- gestire e organizzare i servizi della domanda stagionale e delle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico/alberghiera.

Quadro orario settimanale

Materie	3°	4°	5°
Diritto ed econ struttura azienda	4	6	6
Comunicazione		2	2
Laborat. Serv accoglienza turistica*	6	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lingua letterat italiana	4	4	4
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3

- ore previste in presenza con altri docenti

Quadro orario settimanale comune

Materie	1°	2°
Fisica	2	
Chimica		2
Laborat. Cucina*- sala	2	2
Laborat. Accogl. Turist	2	2
Seconda lingua stranier	2	2
Lingua- letter italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto economia	2	2
Biologia	2	2

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.

Il percorso istruttivo-formativo si compone di:

–un biennio comune (corrispondenti alle classi 1° e 2°) al termine del quale si conclude l'obbligo scolastico;

–un secondo biennio (corrispondente alle classi 3° e 4°) seguito dalla classe quinta al termine della quale si consegue il diploma in questione.

All'atto dell'iscrizione gli alunni potranno scegliere tra le seguenti articolazioni dell'indirizzo:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica



In regime di sussidiarietà con la Regione Toscana questo Istituto ha attivato i percorsi di **Istruzione e Formazione Professionale (I.e.F.P.)**

- Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.
- Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e bevande.
- Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrative.

A questi percorsi possono essere iscritti tutti gli alunni che lo richiedono a partire dal primo anno di frequenza. Nell'ambito delle qualifiche professionali I. e F. P. sono previste ore di presenza con docenti tecnico pratici e periodi di stage estivi. In conseguenza all'attivazione dei percorsi I. e F. P. gli alunni alla fine del terzo anno possono conseguire la qualifica professionale scelta.



I.P.S.S.A.R.

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri e
della Ristorazione

" F.lli Pieroni "

BARGA

Via dell'Acquedotto, 18- 55051 – Barga
Tel. 0583.723026 – Fax 0586.723595
E-mail: isibarga@isi-barga.it



