

Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera

L'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti – come filo conduttore – in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Il **Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** al termine del percorso quinquennale possiede 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; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione **Enogastronomia**, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di 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 **SERVIZI DI SALA E VENDITA**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione 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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nei **Servizi di sala e vendita**, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di 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 valorizzano le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i seguenti risultati di apprendimento specificati in termini di 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 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.

I titoli di studio

a. Diploma di Stato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

b. Qualifica Regionale:

- Operatore della Ristorazione -- Preparazione pasti
- Operatore della Ristorazione -- Servizi Sala-Bar
- Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza -- Servizi del Turismo

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA

SERVIZI ENOGASTRONOMICI E PER L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  I.P.S. Ravizza (NO)	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienza della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie o sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratori di Servizi Enogastronomici SETTORE CUCINA	2	2	-	-	-
Laboratori di Servizi Enogastronomici SETTORE SALA	2	2			
Laboratori di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Geografia	1	-	-	-	-
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Di cui in compresenza			2		
Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	-	-	4	5	5
Laboratori di Servizi Enogastronomici SETTORE CUCINA	-	-	6	4	4
Laboratori di Servizi Enogastronomici SETTORE SALA E VENDITA	-	-	-	2	2
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Di cui in compresenza			2		
Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	-	-	4	5	5
Laboratori di Servizi Enogastronomici SETTORE SALA E VENDITA	-	-	6	4	4
Laboratori di Servizi Enogastronomici SETTORE CUCINA	-	-	-	2	2
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	2	2
Di cui in compresenza			2		
Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	-	-	4	6	6
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	-	-	6	4	4
Di cui in compresenza			2		
TOTALE ORE	33	32	32	32	32