

Enogastronomia e Ospitalità alberghiera



CHE TITOLO DI STUDIO MI DARÀ?

Una volta diplomato avrai le competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'**intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione** della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nelle **aziende turistico-ristorative** saprai curare i rapporti con il cliente, intervenire nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzare gli aspetti culturali e artistici delle risorse enogastronomiche e del Made in Italy.

A **conclusione del percorso quinquennale** potrai inserirti nel mondo del lavoro, proseguire con l'**università** o la **formazione tecnica superiore** oppure, in qualità di professionista, accedere agli **albi delle professioni**.

COM'È STRUTTURATO IL NOSTRO ALBERGHIERO?

Nel primo **biennio comune** rafforzerai le competenze di base e sperimenterai di persona la didattica professionale di tutti i nostri laboratori, anche attraverso **materie puramente teoriche**; poi, con le idee chiare e un bagaglio culturale a 360°, potrai finalmente individuare il settore in cui specializzarti tra:

ENOGASTRONOMICO - SERVIZI DI SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA

LA NOSTRA AMBIZIONE

Vogliamo regalarti il **Sapere** attraverso il **Fare**, perché la scuola è il posto in cui si "impara ad imparare" per tutta la vita.

Tutte le discipline possono includere **esperienze laboratoriali**, quindi tutte le aule possono diventare laboratori.

Il laboratorio consente di attivare processi didattici in cui **gli allievi diventano protagonisti** e superano l'atteggiamento di passività e di estraneità che caratterizza spesso il loro atteggiamento di fronte alle lezioni frontali.

SARAI PROTAGONISTA DI...

- Didattica laboratoriale
- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Dibattito
- Interdisciplinarietà
- Problem solving
- Role playing
- Incontri con esperti del settore
- Pcto (ex alternanza scuola-lavoro)
- Uscite didattiche e viaggi d'istruzione in aziende di settore

CHE COSA SAPRÒ FARE?

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

- chef in alberghi, pasticcerie, panifici, ristoranti, nella ristorazione ferroviaria, aerea, marittima, autostradale
- consulente ristorativo

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

- addetto al banco nei servizi di ristorazione
- addetto al servizio di sala in ristoranti, alberghi e bar
- cameriere di bordo in treni o navi
- addetto alla vendita nei fast food
- maître d'hotel
- sommelier
- promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

- addetto al ricevimento
- animatore turistico
- operatore nei centri congressi e nelle fiere
- operatore nelle navi da crociera o su bus turistici
- addetto all'ufficio prenotazioni in agenzia di viaggi
- hostess e steward di terra e di aria (previo corso di formazione specifico)
- destination manager
- guida turistica e informatore turistico
- guida ambientale escursionistica

QUADRO ORARIO

MATERIE DEL BIENNIO COMUNE:

- | | | | |
|---|--|---|--|
| ☐ <u>Lettere</u> | ☐ <u>Inglese</u> | ☐ <u>TIC</u> | ☐ <u>Laboratorio Cucina</u> |
| ☐ <u>Storia</u> | ☐ <u>Francese/Tedesco</u> | ☐ <u>Scienze motorie</u> | ☐ <u>Laboratorio sala e vendita</u> |
| ☐ <u>Geografia</u> | ☐ <u>Diritto ed economia</u> | ☐ <u>Scienza degli alimenti</u> | ☐ <u>Laboratorio accoglienza turistica</u> |
| ☐ <u>Matematica</u> | ☐ <u>Scienze integrate</u> | ☐ <u>IRC (Religione)</u> | |

MATERIE DI INDIRIZZO TRIENNIO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA:

Scienza e cultura dell'alimentazione
Laboratorio Enogastronomia **Cucina**
Diritto e tecniche amministrative

MATERIE DI INDIRIZZO TRIENNIO - ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA:

Scienza e cultura dell'alimentazione
Laboratorio Enogastronomia **Bar – Sala e Vendita**
Diritto e tecniche amministrative

MATERIE DI INDIRIZZO TRIENNIO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:

Laboratorio di **Accoglienza Turistica**
Tecniche di comunicazione
Diritto e tecniche amministrative
Arte e territorio

