

## Per chi

Il corso di studi è adatto a coloro che:

- ricercano una preparazione idonea a svolgere attività esecutive nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo occupandosi di accoglienza e ospitalità;
- Vogliono sviluppare 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.
- chi intende lavorare, senza proseguire gli studi universitari, nel settore alberghiero e dei servizi:
  - \* agendo nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
  - \* utilizzando tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
  - \* integrando 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;
  - \* valorizzando e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
  - \* applicando le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
  - \* attuando strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## Profilo professionale

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.

*È 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.

## Quale occupazione

Principali sbocchi professionali per la **specializzazione in Enogastronomia** e in **servizi di sala e di vendita**:

### **Ristorazione commerciale:**

cucina d'albergo, ristorante, trattoria, osteria, pizzeria, pub, bistrot, brasserie, spaghetterie, grill-room, steak-house, ristorazione d'asporto, self-service, centri della salute.

### **Ristorazione industriale:**

mensa aziendale, mensa scolastica e universitaria, ristorazione ospedaliera, ristorazione militare e carceraria, ristorazione assistenziale, centri di preparazione pasti, ristorazione su aerei, navi e treni.

### **Banqueting:**

organizzazione e preparazione banchetti, gestione di ville per ricevimenti.

### **Consulenze:**

alberghi, ristoranti, industrie alimentari, industrie di attrezzature, food and beverage manager, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazioni di nuovi prodotti alimentari, dimostrazioni di nuove attrezzature di cucina o di sala.

**... e la possibilità di proseguire gli studi a livello universitario**

**alternanza scuola-lavoro  
a partire dal 3<sup>a</sup> anno**

Via Cortivo,30/32 - 24067 **SARNICO**

tel. 035-914290 / 035-4261452

fax 035-911236

indirizzo e-mail: [info@istitutoriva.it](mailto:info@istitutoriva.it)

sito web: [www.istitutoriva.it](http://www.istitutoriva.it)

Siamo anche su



Come raggiungerci



## QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Materie dell'area comune	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o Attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Attività dell'area di indirizzo</b>					
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. serv. Eng. settore cucina	2	2			
Lab. Serv. Eng. – sala e vendita	2	2			
Lab. serv. accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>Articolazione ENOGASTRONOMIA</b>					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2	2
<b>Articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA</b>					
Scienze dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Lab. Serv. Eng.– settore cucina				2	2
Lab. Serv. Eng.– sala e vendita			6	4	4
<b>Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Lab. Serv. accoglienza turistica			6	4	4
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



# Scegli la rotta...

## Istituto Professionale Alberghiero

*Un indirizzo per la cultura,  
la professione,  
la vita.*

