

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo di studi **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** che tutti chiamano ancora **“Alberghiero”**, permette alle studentesse e agli studenti di apprendere e sviluppare abilità tecniche, economiche e normative nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, così come nei servizi e nelle tecniche di comunicazione e relazione con il cliente.

Il percorso di studi è sviluppato in tre distinte articolazioni:

- **Enogastronomia;**
- **Sala e Vendita;**
- **Accoglienza turistica.**

Al fine di permettere lo sviluppo negli studenti di quei saperi e di quelle competenze che sono necessarie per assumere ruoli tecnici operativi nei settori specifici è prevista, nel piano di studi, una forte integrazione tra istruzione generale e cultura professionale.

L'istituto si pone, nel territorio, come punto di riferimento per le molteplici attività che ha intrapreso nel tempo con i diversi operatori riuscendo ad agire sulla persistente disoccupazione giovanile, anche attraverso interventi mirati e puntuali. L'Azione Metodologica e Didattica, nel corso degli anni, si è arricchita sempre più al fine di essere coerente con l'evoluzione delle tecniche, dei processi di produzione, di commercializzazione e di marketing.

Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'intraprendenza e alla mobilità geografica.

Le esperienze svolte all'estero costituiscono per i nostri studenti un'occasione unica poiché viene data loro la possibilità di aprirsi a nuovi orizzonti culturali e a diverse modalità di approccio al lavoro, educandoli nel contempo allo scambio di esperienze, alla collaborazione e all'integrazione. Queste esperienze costituiscono anche importanti occasioni per approfondire le lingue veicolari (Inglese e Francese), sostenere la cittadinanza attiva, rafforzare il legame con il mondo del lavoro, migliorare l'istruzione.

Nel corso del quinquennio, gli studenti sono indirizzati a immaginare, progettare, programmare e realizzare eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Istituto Professionale Alberghiero

Indirizzo - ENOGASTRONOMIA

| <i>DISCIPLINE</i> | <i>I ANNO</i> | <i>II ANNO</i> | <i>III ANNO</i> | <i>IV ANNO</i> | <i>V ANNO</i> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| LABORATORIO - SETTORE CUCINA | 2 | 3 | 8* | 6* | 6* |
| LABORATORIO - SETTORE SALA E VENDITA | 2 | 3 | | 2 | 2 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | | | |
| GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA | 1 | 1 | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA) | 2 | | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA) | 1 | | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA) | | 1 | | | |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | | | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | | | 4 | 4 | 4 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| TIC | 1 | 1 | | | |
| <i>TOTALE</i> | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| <i>*Di cui 2 di Arte bianca</i> | | | | | |

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Oltre alla formazione generale nelle diverse discipline, comune a tutti gli indirizzi, durante le esercitazioni si preparano piatti e ricette della tradizione siciliana, italiana ed infine internazionale con particolare riguardo alle attività sull'arte bianca e la pasticceria



Istituto Professionale Alberghiero

Indirizzo – SALA E VENDITA

| <i>DISCIPLINE</i> | <i>I ANNO</i> | <i>II ANNO</i> | <i>III ANNO</i> | <i>IV ANNO</i> | <i>V ANNO</i> |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|----------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | | 1 | 1 | 2 | 2 |
| MATEMATICA | | 4 | 4 | 3 | 3 |
| LABORATORIO - SETTORE CUCINA | | 2 | 3 | | 2 |
| LABORATORIO - SETTORE SALA E VENDITA | | 2 | 3 | 8 | 6 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | | 2 | 2 | | |
| GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA | | 1 | 1 | | |
| SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA) | | 2 | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA) | | 1 | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA) | | | 1 | | |
| DIRITTO ED ECONOMIA | | 2 | 2 | | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | | | | 4 | 4 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| TIC | | 1 | 1 | | |
| <i>TOTALE</i> | | 32 | 32 | 32 | 32 |

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Le esercitazioni laboratoriali sono basate sulla realizzazione di prodotti di caffetteria, cocktails, servizio di vini e altre bevande oltre alle simulazioni dei diversi tipi di servizio al tavolo.



Istituto Professionale Alberghiero

Indirizzo – ACCOGLIENZA TURISTICA

| <i>DISCIPLINE</i> | <i>I ANNO</i> | <i>II ANNO</i> | <i>III ANNO</i> | <i>IV ANNO</i> | <i>V ANNO</i> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| LABORATORIO - SETTORE CUCINA | 2 | 3 | | 1 | 1 |
| LABORATORIO - SETTORE SALA E VENDITA | 2 | 3 | | 1 | 1 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | 7 | 6 | 5 |
| GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA | 1 | 1 | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA) | 2 | | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA) | 1 | | | | |
| SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA) | | 1 | | | |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | | | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | | | 4 | 4 | 4 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| TIC | 1 | 1 | | | |
| <i>TOTALE</i> | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

Nell'articolazione “**Accoglienza turistica**” vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Nel laboratorio specifico si pianificano itinerari turistici, servizi di accoglienza per eventi e gestione del cliente nei servizi d'albergo.



I NOSTRI PERCORSI

PCTO

L'alternanza scuola-lavoro si pone l'obiettivo di realizzare attraverso periodi di formazione in aula/laboratorio e periodi di formazione in aziende selezionate, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti affinità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo operativo;
- Realizzare un collegamento tra l'istruzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I periodi in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi.

Monte ore complessivo 210 da svolgere nel corso dell'ultimo triennio presso aziende segnalate dallo studente stesso o scelte tra quelle che già collaborano con l'istituto.

Inoltre sarà possibile partecipare a stage lavorativi con enti ed aziende in tutta Europa.

APPRENDISTATO

La nostra scuola è una delle poche scuole in Sicilia dove si può intraprendere un percorso di Apprendistato di I livello.

L'obiettivo di questa formazione è quello di fornire una adeguata preparazione professionale di base e conoscenze, e in particolare competenze tecniche necessarie per svolgere un'attività professionale qualificata, in modo da facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

Lo studente viene assunto da una impresa come apprendista e svolge pertanto una parte del percorso formativo in azienda.

Ovviamente si stipula una **CONVENZIONE** tra scuola e azienda e si sottoscrive un **PATTO FORMATIVO** ed un **CONTRATTO DI LAVORO**.

È prevista la possibilità per il datore di lavoro di inquadrare l'apprendista fino a due livelli inferiori rispetto alla categoria spettante e di remunerare l'alunno per il lavoro svolto.

Dopo il diploma?

La preparazione dello studente viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'inserimento nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi.

Sbocchi lavorativi

Gli sbocchi occupazionali offerti dall'Istituto Alberghiero sono tra i più rispondenti al mercato del lavoro, sempre più votato al turismo e, di conseguenza, ad una ricettività moderna e qualificata. Tra i vari profili professionali ci sono:

- Maitre
- Chef
- Responsabile servizi di ricevimento
- Direttore d'albergo
- Direttore navi da crociera
- Pasticcere
- Sommelier
- Food and Beverage Manager



Studi universitari consigliati

Il diploma alberghiero quinquennale offre ulteriori sbocchi professionali lavorativi permettendo l'accesso a **qualsiasi facoltà universitaria**. Le facoltà più vicine al tipo di studio sono:

- Scienze gastronomiche
- Economia del Turismo
- Turismo per i beni culturali
- Scienze dell'alimentazione e della nutrizione
- Scienze e tecnologie alimentari
- Lingue e letteratura straniera



RIFERIMENTI ORIENTAMENTO

Prof.ssa Muti Vanda

Prof.ssa Galatioto Rossella

Prof.ssa Liliana Munda referente per il sostegno

Pagina web <https://iisdirocco.edu.it>

Potrai prenotare il tuo incontro privato o in gruppo con lo staf per l'orientamento al seguente link

[Richiesta Incontro online IIS Sen A. di Rocco](#)

