



Questo indirizzo è quello che fa per te se:

- vuoi valorizzare le risorse ed i prodotti tipici del territorio
- sei interessato alle produzioni locali e alle nuove tendenze enogastronomiche
- sei disponibile a lavorare in gruppo e sai comunicare
- sei interessato ad operare nel settore della ricezione e della ospitalità
- attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuoi comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare

Potrai continuare a studiare presso le facoltà universitarie

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 della 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.

Al termine del percorso è possibile:

- inserirsi nel mondo lavorativo presso alberghi, ristoranti, strutture di accoglienza turistica, comunità;
- catering e ristorazione collettiva, agenzie di viaggio, centri congressuali;
- svolgere la libera attività professionale;
- aprire un esercizio commerciale nel enogastronomico e alberghiero;
- proseguire gli studi universitari, sia nelle facoltà scientifiche sia in quelle umanistiche.

Il profilo generale è orientato a declinare in tre distinte articolazioni: **Enogastronomia - Servizi di sala e vendita - Accoglienza turistica.**

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.

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 valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con i clienti per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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 dei prodotti enogastronomici che valorizzano le risorse e la cultura del territorio.

<b>QUADRI ORARI SETTIMANALI</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
<b>INSEGNAMENTI COMUNI</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI D'INDIRIZZO</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
<b>articolazione ENOGASTRONOMIA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			6	4	4
<b>articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche			4	5	5

amministrative della struttura ricettiva					
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
<b>articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
<b>ore totali</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32(7)</b>	<b>32(4)</b>	<b>32(5)</b>

Tra parentesi sono indicate le ore di lezione da effettuarsi con il supporto del laboratorio.