

Il Corso di Studi

Il corso di studi in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera prevede:

- Un 1° biennio
- Un 2° biennio
- Un 5° anno

1° BIENNIO COMUNE

Discipline	ANNO	
	1°	2°
Lingua e Cultura Italiana	4	4
Storia	2	2
Geografia	1	
Lingua inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze della terra, Biologia	2	2
2° Lingua straniera	2	2
Fisica	2	
Chimica		2
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2
Laboratori di servizi di accoglienza turistica	2	2
Scienze Motorie e sportive	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1
Totale ore settimanali	33	32

2° Biennio e 5° Anno

L'alunno può scegliere le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di Sala e di Vendita
- Accoglienza Turistica

La Scuola offre 66 ore di stage e tirocini aziendali agli alunni delle classi del 2° biennio e del V anno attraverso i progetti:

- Campania... Felix nel gusto (Articolazione: Enogastronomia - Classi III)
- Campania Felix nel gusto... oltre i confini (Articolazione: Enogastronomia - Classi IV e V)
- Campania...in cammino (Articolazione: Accoglienza Turistica - classi III, IV, V)
- Campania Felix... tra élite di servizio e calici (Articolazione: Servizi di Sala e di Vendita - Classi III, IV, V)

Enogastronomia

Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	2	3	3
2° Lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina	9(2)	4	4
Laboratori di servizi enogastronomici-sala e vendita		2	2
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza

Servizi di Sala e di Vendita

Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	2	3	3
2° Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	9(2)	4	4
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza

Servizi Accoglienza Turistica

Discipline	ANNO		
	3°	4°	5°
Lingua e Cultura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	2	3	3
2° Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	6	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratori di servizi di accoglienza turistica	9(2)	4	4
Scienze Motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

N.B. Le ore tra parentesi sono di compresenza



Profilo in uscita

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.

Nell'articolazione **"Enogastronomia"**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

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 valorizzino le risorse del territorio.

Gli studenti iscritti ai percorsi quinquennali degli Istituti Professionali finalizzati all'acquisizione dei Diplomi di Istruzione professionale possono conseguire, al termine del terzo anno, anche i titoli di Qualifica professionale, in relazione all'indirizzo di studio frequentato, validi per l'assolvimento del diritto dovere all'istruzione e alla formazione. Il Sistema IeFP contempla i percorsi di qualifica triennale:

"Operatore della Ristorazione"

nel quale confluiscono gli indirizzi:

- Preparazione Pasti
- Sala e Bar

"Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza"

nel quale confluisce l'indirizzo:

- Strutture Ricettive

Percorsi Post Diploma

- Accesso ai corsi universitari
- Progetto di orientamento e di raccordo tra l'università Federico II e il sistema di Istruzione professionale
- Corsi I.F.T.S. (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

Articolazione "Accoglienza turistica"

- Strutture ricettive, alberghi, villaggi turistici, aziende agrituristiche ecc.
- Agenzie di viaggio
- Aziende di Trasporto
- Uffici del turismo, Enti Pubblici

Articolazione "Enogastronomia Servizi di sala e di vendita"

- Ristorazione alberghiera: alberghi, villaggi turistici, aziende agrituristiche ecc.
- Ristorazione collettiva: mense sociali, scolastiche, ospedaliere, ecc.
- Imprese di Fast Food, di Banqueting e Catering.

Cosa offriamo

I "Progetti" dell'Istituto sono molteplici:

- Progetti P.O.N. cofinanziati dall'Unione Europea (F.S.E. e F.E.S.R.)
- Progetto Regionale "Scuole Aperte": la scuola è aperta al territorio 3 pomeriggi a settimana per vari percorsi di integrazione ed apprendimento
- Certificazioni Internazionali DELF e Trinity per le lingue straniere
- Progetti di Istituto: legalità, educazione alla salute, formazione professionale, formazione linguistica, attività di counselling psicologico (CIC).

Per informazioni

Per saperne di più consultare l'offerta formativa dell' Istituto navigando sul sito:

www.ipseoacavalcanti.gov.it

Da cui è anche possibile scaricare la documentazione necessaria ed i modelli per l'iscrizione.

Per ulteriori dettagli la segreteria didattica è aperta al pubblico nei seguenti giorni:

Lunedì, Mercoledì, Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00
Martedì, Giovedì dalle ore 14,00 alle ore 16,00.

