



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

A SETTIMANA CORTA

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA
SERVIZI DI SALA
E DI VENDITA

ISTITUTO SUPERIORE "MARIO RIGONI STERN" ASIAGO

CAMPUS PERTILE, POLO ECONOMICO-TURISTICO-ALBERGHIERO | VIA MATTEOTTI 155 - ASIAGO
CON CONVITTO STATALE ANNESSO

WWW.ISTITUTOSUPERIOREASIAGO.IT



PER CHI...

oltre ad acquisire una solida base di cultura generale e tecnico-professionale, vuole ottenere specifiche competenze tecniche e normative fondamentali nei settori enogastronomici e alberghieri.

> IMPARERAI A:

Scegliendo l'articolazione "Enogastronomia" sarai in grado di preparare, trasformare, conservare e presentare piatti della migliore tradizione enogastronomica locale, nazionale ed internazionale. Saprai organizzare il lavoro di cucina per un servizio efficace ed efficiente.

Scegliendo l'articolazione "Servizi di Sala e Vendita", invece, imparerai a gestire il servizio di sala e di vendita; saprai relazionarti con i clienti, anche stranieri; saprai gestire il ristorante/albergo in modo sostenibile. Scoprirai come valorizzare il tuo territorio ed organizzare eventi.

In generale, al termine del percorso quinquennale saprai:

- applicare le tecniche per l'organizzazione e la gestione dei servizi enogastronomici e di accoglienza turistica;
- mettere in pratica le norme per la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, di sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

Poi, se al termine del primo biennio ti sentirai invece più interessato al settore dell'"Accoglienza Turistica", potrai proseguire il tuo percorso di studi frequentando il triennio nell'indirizzo Tecnico Economico Turismo della nostra scuola, previo accertamento delle competenze.

... E IL LAVORO

Chef, cuoco, pasticciere, maitre, sommelier, cameriere, barman, responsabile di sala, gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali.

Con il diploma alberghiero potrai anche fornire consulenza a ristoranti, alberghi e alle industrie alimentari o diventare *food and beverage manager*.

... E PER CONTINUARE A STUDIARE?

Nel caso ti interessasse invece continuare con gli studi, potrai:

- scegliere di iscriverti all'Università o frequentare corsi di alta formazione;
- scegliere di frequentare l'ITS Academy del Turismo "Hospitality Management" attivo presso la nostra scuola oppure il percorso "Food & Beverage Manager".

QUADRO ORARIO SETTIMANALE - ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (Francese o Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze Integrate (Sc. della Terra, Biologia)	2	2			
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	2			
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Scienza degli Alimenti	2	2	4	4	5
Laboratorio servizi enogastronomici - CUCINA	2+2	2+2	7	7	6
Laboratorio servizi enogastronomici - SALA BAR	2+2	2+2	7*	7*	6*
Laboratorio servizi di accoglienza turistica	2	2			
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

* gli studenti, al termine del secondo anno, scelgono se proseguire il percorso in Enogastronomia CUCINA, oppure in SERVIZI DI SALA E DI VENDITA. Gli studenti che, invece, volessero proseguire il percorso in ACCOGLIENZA TURISTICA, potranno chiedere il passaggio interno all'indirizzo Tecnico Economico Turismo.

> ATTIVITA' SPECIFICHE:

Potrai partecipare a concorsi enogastronomici a rilevanza nazionale, organizzare cene a tema e frequentare corsi specifici con esperti del settore. Potrai imparare a preparare grappe e birre, a produrre il formaggio nel mini-caseificio della scuola e tanto altro.

Infine, potrai anche rafforzare la conoscenza delle lingue straniere anche con attività di stage all'estero e il Progetto Erasmus+.

> SEDE E LABORATORI:

Presso il Campus Pertile, nella nuova sede di Villa Zecchin:

- Nuove e moderne cucine e laboratorio di pasticceria;
- Sala ristorante e bar;
- Albergo didattico "La Casa dello Scrittore";
- Laboratorio di Informatica / Laboratorio di lingue;
- Laboratorio di scienze, chimica e scienza degli alimenti;
- Laboratorio di comunicazione con realtà virtuale.

