

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'istituto Professionale Alberghiero Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di **Colle di Val d'Elsa** ha un'offerta didattica ben strutturata, concepita per **formare professionisti qualificati** in grado di **valorizzare** i settori del **turismo**, dell'**accoglienza** e dell'**enogastronomia**. L'Istituto propone tutte e tre le articolazioni:

- **Accoglienza turistica**
- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e di vendita**

Chi opta per l'indirizzo di **enogastronomia** punta a diventare chef, chi sceglie **sala e vendita** predilige il contatto diretto con il cliente, descrivendo e offrendo prodotti enogastronomici, mentre chi sceglie **accoglienza turistica** mira a valorizzare le bellezze del territorio e a utilizzare tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza e informazione in ambito turistico-alberghiero.

Questa è solo una sintetica panoramica poiché gli **sbocchi professionali** sono davvero **tanti**. Tutti i nostri studenti studiano almeno due **lingue straniere** e svolgono numerosi stage presso ristoranti, alberghi, agriturismi, aziende alimentari, agenzie di viaggio, tutti interlocutori accuratamente selezionati sul territorio.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

| MATERIA | ORARIO SETTIMANALE | | | | |
|-------------------------------------|--------------------|----|-----|----|---|
| | I | II | III | IV | V |
| AREA COMUNE | | | | | |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | | | |
| DIRITTO E ECONOMIA | 2 | 2 | | | |
| SCIENZE MOTORIE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE O ATTIVITA' ALTERNATIVE | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| AREA DI INDIRIZZO | I | II |
|--|---|----|
| SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO) | 0 | 3 |
| CHIMICA | 2 | 0 |
| BIOLOGIA, SCIENZE NATURALI | 0 | 2 |
| TIC | 3 | 0 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 2 | 2 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA | 2 | 2 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR - SALA E VENDITA | 2 | 2 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 |

TOTALE ORE DI (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32

| | | |
|--|---|---|
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI INFORMATICA) | 3 | 0 |
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA) | 1 | 2 |
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA) | 1 | 2 |
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI BAR - SALA E VENDITA) | 1 | 2 |

TOTALE ORE AREA DI COMPRESENZA 6 6

| AREA DI INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA | III | IV | V |
|---|-----|----|---|
| SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO) | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3 | 3 | 3 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 2 | 2 | 2 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 6 | 5 | 5 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 1 | 2 | 2 |
| ARTE E TERRITORIO | 2 | 2 | 2 |

TOTALE ORE (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32 32

| | | | |
|--|---|---|---|
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA) | 1 | 1 | 2 |
|--|---|---|---|

| AREA DI INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA | III | IV | V |
|---|-----|----|---|
| SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO) | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3 | 3 | 3 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 3 | 4 | 4 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 6 | 5 | 5 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA | 2 | 2 | 2 |

TOTALE ORE (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32 32

| | | | |
|--|---|---|---|
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA) | 1 | 1 | 2 |
|--|---|---|---|

| AREA DI INDIRIZZO : BAR - SALA E VENDITA | III | IV | V |
|---|-----|----|---|
| SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO) | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3 | 3 | 3 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 3 | 4 | 4 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA | 6 | 5 | 5 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 2 | 2 | 2 |

TOTALE ORE (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32 32

| | | | |
|--|---|---|---|
| COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA) | 1 | 1 | 2 |
|--|---|---|---|

PERCORSO SCOLASTICO

SCUOLA SECONDARIA
DI II° GRADO

ISTITUTO PROFESSIONALE
ALBERGHIERO

BIENNIO COMUNE

TRIENNIO COMUNE

D I P L O M A

MONDO DEL
LAVORO

TIROCINIO

LAUREA
ITS

Libera
professione

Alcuni dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa specifici per l'Istituto Professionale Alberghiero Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:

- Insegnare le eccellenze, modelli di qualità e valorizzazione del territorio
- La panificazione moderna
- Ristorante Ricasoli
- Bar didattico
- Corso di pasticceria
- Ricasoli Cocktail Competition
- Miglior sommelier Junior
- Un giorno in divisa
- Ambasciatori digitali dell'arte
- Guadagnare Salute con la LILT (frutto del Protocollo d'intesa tra la LILT e Ministero dell'Istruzione e Ricerca)
- A SCUOLA CON LA CELIACHIA...PER NON FARNE UNA MALATTIA (in partenariato con l'Associazione Italiana Celiachia Toscana Aps)

Progetti trasversali a tutto l'IIS Ricasoli:

- ICDL
- Certificazioni linguistiche internazionali (PET, FIRST, C1)
- Erasmus plus e Intercultura
- Viaggi studio e PCTO all'estero
- Summer school presso University of Tennessee at Martin
- Centro Sportivo Scolastico
- Neve a scuola
- Territorio in cammino (percorsi Trekking)

Organizzazione di Eventi e partecipazione a Gare, a iniziative culturali, turistiche ed enogastronomiche del territorio, a concorsi locali e nazionale.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA:

il Diplomato è in grado di:

- intervenire nella **valorizzazione, produzione, conservazione** e presentazione dei **prodotti enogastronomici**;
- operare nel sistema produttivo **promuovendo** le **tradizioni** locali, nazionali e internazionali e **individuando** le **nuove tendenze enogastronomiche**.

SALA E 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**;
- interpretare lo **sviluppo** delle **filiere enogastronomiche** per adeguare la **produzione** e la **vendita** in relazione alla **richiesta** dei **mercati** e della clientela, **valorizzando** i **prodotti tipici**.

ACCOGLIENZA:

il Diplomato è in grado di:

- utilizzare le **tecniche** di **promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistica e alberghiera** e adeguare la produzione e la vendita dei **servizi di accoglienza e ospitalità** in relazione alla **richiesta del mercato**;
- **promuovere e gestire** i **servizi di accoglienza** turistica e alberghiera attraverso la **progettazione** dei **servizi turistici** per **valorizzare** le **risorse ambientali, storiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio**.

