

3.2 L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

3.2.1 L'ISTRUZIONE STATALE

3.2.1.1. Il profilo del diplomato

3.2.1.2 Il primo biennio

3.2.1.3 Triennio Articolazione Enogastronomia

3.2.1.3.1 *Triennio articolazione Enogastronomia – Opzione Produzioni dolciarie artigianali e industriali*

3.2.1.4 Triennio Articolazione Servizi di sala e di vendita

3.2.1.5 Triennio Articolazione Accoglienza turistica

3.2.2 - LA FORMAZIONE PROFESSIONALE REGIONALE

3.2.2.1 - Corso Triennale Regionale Di Istruzione E Formazione Professionale (Iefp)

3.2.2.2 - Quarto Anno Corso Regionale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

3.2.2.3 - Quinto Anno per studenti in possesso di Diploma di Tecnico Professionale (IeFP) richiedenti il passaggio alla classe quinta dell'istruzione professionale (IP)

3.2.1 L'ISTRUZIONE STATALE

I corsi prevedono un Biennio comune e un Triennio con la possibilità di scelta di tre articolazioni e un'opzione (la scelta viene effettuata nel corso del secondo anno):

L'Istituto Professionale Alberghiero offre allo studente specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Il corso prevede un Biennio comune e un Triennio con la possibilità di scelta di tre articolazioni e un'opzione (la scelta viene effettuata nel corso del secondo anno):

- Articolazione Enogastronomia**
 - **Opzione Produzioni dolciarie artigianali e industriali**
- Articolazione Servizi di sala e di vendita**
- Articolazione Accoglienza turistica**

3.2.1.1. Il profilo del diplomato

Il Diplomato nell'indirizzo "Servizi 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- nell'articolazione " Enogastronomia ", il diplomato è anche in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- nell'opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali" il Diplomato è anche in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare
- nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è anche 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.
- nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è anche 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.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

3.2.1.2 Il primo biennio

Il biennio, comune a tutti gli indirizzi, è finalizzato all'acquisizione di una solida formazione di base e, grazie all'insegnamento delle discipline tecnico-pratiche, permette agli alunni di poter scegliere consapevolmente il tipo di specializzazione che intendono conseguire. Inoltre la frequenza dei due anni di corso consente di completare l'obbligo e di passare (con opportune integrazioni) a qualsiasi Istituto superiore.

quadro orario primo biennio		
discipline area comune	1° biennio (ore settimanali)	
	classe 1^	classe 2^
lingua e letteratura italiana	4	4

storia	2	2
lingua inglese	3	3
matematica	4	4
diritto ed economia	2	2
geografia	—	1
scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2
scienze motorie e sportive	2	2
irc o attività alternative	1	1
totale ore settimanali	20	21
discipline area di indirizzo	1° biennio (ore settimanali)	
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
totale ore settimanali	12	12
totale ore settimanali complessive	32	33

3.2.1.3 Triennio Articolazione Enogastronomia

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

quadro orario articolazione enogastronomia			
discipline area comune	2° biennio (ore settimanali)		v anno
lingua e letteratura italiana	4	4	4
storia	2	2	2
lingua inglese	3	3	3
matematica	3	3	3
scienze motorie e sportive	2	2	2
irc o attività alternative	1	1	1
totale ore settimanali	15	15	15
discipline area di indirizzo	2° biennio (ore settimanali)		v anno
seconda lingua straniera	3	3	3
scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
(*) 1 ora in compresenza con insegnante di cucina	(*)	(*)	—
laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	6	4	4
laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	—	2	2
diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
totale ore settimanali	17	17	17
totale ore settimanali complessive	32	32	32

3.2.1.3.1 Triennio articolazione Enogastronomia – Opzione Produzioni dolciarie artigianali e industriali

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

quadro orario articolazione enogastronomia opzione prodotti dolciari			
discipline area comune	2° biennio (ore settimanali)		v anno
lingua e letteratura italiana	4	4	4
storia	2	2	2
lingua inglese	3	3	3
matematica	3	3	3
scienze motorie e sportive	2	2	2
rc o attività alternative	1	1	1
totale ore settimanali	15	15	15
discipline area di indirizzo	2° biennio (ore settimanali)		v anno
seconda lingua straniera	3	3	3
scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
(* 2 ore in compresenza con insegnante di pasticceria	—	(*)	(*)
laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria	9	3	3
analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	—	3	2
(* 2 ore in compresenza con insegnante di pasticceria		(*)	(*)
diritto e tecniche amministrative	—	2	2
tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
totale ore settimanali	17	17	17
totale ore settimanali complessive	32	32	32

3.2.1.4 Triennio Articolazione Servizi di sala e di vendita

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

quadro orario articolazione sala e vendita			
discipline area comune	2° biennio (ore settimanali)		v anno
	lingua e letteratura italiana	4	
storia	2	2	2
lingua inglese	3	3	3
matematica	3	3	3
scienze motorie e sportive	2	2	2
irc o attività alternative	1	1	1
totale ore settimanali	15	15	15
discipline area di indirizzo	2° biennio (ore settimanali)		v anno
	seconda lingua straniera	3	
scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
(*) 1 ora in compresenza con insegnante di sala e vendita	(*)	(*)	
laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		2	2
laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	4	4
diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
totale ore settimanali	17	17	17
totale ore settimanali complessive	32	32	32

3.2.1.5 Triennio Articolazione Accoglienza turistica

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Accoglienza turistica" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

quadro orario articolazione accoglienza turistica			
discipline area comune	2° biennio (ore settimanali)		v anno
lingua e letteratura italiana	4	4	4
storia	2	2	2
lingua inglese	3	3	3
matematica	3	3	3
scienze motorie e sportive	2	2	2
irc o attività alternative	1	1	1
totale ore settimanali	15	15	15
discipline area di indirizzo	2° biennio (ore settimanali)		v anno
seconda lingua straniera	3	3	3
scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	2
(*) 1 ora in compresenza con insegnante di accoglienza tu.	(*)	(*)	
laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4	4
tecniche di comunicazione		2	2
diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
totale ore settimanali	17	17	17
totale ore settimanali complessive	32	32	32

3.2.2 - LA FORMAZIONE PROFESSIONALE REGIONALE

Il percorso di Istruzione e Formazione Professionale attivo è quello triennale di: **Operatore della Ristorazione – Indirizzo “Preparazione Pasti”**

3.2.2.1 - Corso Triennale Regionale Di Istruzione e Formazione Professionale (lefp)

Con DM 4/2011 sono state adottate le Linee guida per realizzare organici raccordi tra i percorsi degli Istituti professionali e quelli della Formazione professionale, secondo le norme vigenti. Alle Linee guida sono seguiti accordi territoriali tra Uffici scolastici regionali e Assessorati regionali per

consentire che detti percorsi si svolgano in regime di sussidiarietà presso gli Istituti professionali di Stato.

L'IPSSAR di San Pellegrino Terme ha avviato il percorso professionale in regime di sussidiarietà integrativa di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – INDIRIZZO “PREPARAZIONE PASTI”, secondo le norme vigenti.

DURATA: 3 anni

CERTIFICAZIONE: Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale

ATTITUDINI, INTERESSI E MOTIVAZIONI PERSONALI COERENTI CON IL PROFILO PROFESSIONALE: quali caratteristiche personali possono facilitare la frequenza del percorso? L'operatore della ristorazione – preparazione pasti è pulito ed ordinato, preciso, attento e veloce. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. È disponibile a lavorare anche nei giorni festivi.

OBIETTIVI, ATTIVITÀ, COMPETENZE: che cosa si impara attraverso il percorso?

L'operatore della Ristorazione – preparazione pasti lavora come aiutante nelle diverse mansioni di cucina. Al termine del corso sarà in grado di:

- applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali
- riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione
- comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi
- utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.)
- collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici
- supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati.

SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI: che cosa si può fare al termine del percorso?

L'operatore della ristorazione – preparazione pasti può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico (ad esempio ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende); in laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un punto di servizio ristorativo.

Al termine di un percorso di Formazione Professionale triennale è possibile proseguire gli studi frequentando il Quarto anno di Formazione Professionale al fine di conseguire il Diploma Professionale oppure frequentare percorso di Istruzione al fine di conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado.

corso leFP: il quadro orario 2015/16			
disciplina	prima	seconda	terza
italiano e storia	3	4	4
inglese	3	3	3
francese	2	2	2

matematica	3	3	3
diritto ed economia	2	2	
diritto e tec. amm.ve della strutt. ricettiva			2
scienza degli alimenti	3	3	3
laboratorio di cucina	11	12	12
(*) 1 ora in compresenza insegnante francese			(*)
laboratorio di sala e vendita	2		
scienze motorie e sportive	2	2	2
religione	1	1	1
totale ore settimanali	32	32	32
alternanza scuola lavoro		140	175

3.2.2.2 - Quarto Anno Corso Regionale di Istruzione e Formazione Professionale (leFP)

In fase di elaborazione il corso sarà attivo dall'a.s. 2016/17 in caso di raggiungimento di un idoneo numero di iscrizioni.

CERTIFICAZIONE: Diploma di Tecnico Professionale riconosciuto a livello nazionale

3.2.2.3 - Quinto Anno per studenti in possesso di Diploma di Tecnico Professionale (leFP) richiedenti il passaggio alla classe quinta dell'istruzione professionale (IP)

A partire dall'a.s. 2015/16 l'IPSSAR di San Pellegrino Terme è stato individuato come **"istituzione scolastica polo"** per la realizzazione del quinto anno di istruzione professionale, destinato agli studenti in possesso di diploma professionale di tecnico ai quali siano state riconosciute competenze per il passaggio al v anno IP relativamente i seguenti indirizzi:

diploma leFP	diploma IP (indirizzo, articolazione, opzione)
tecnico della trasformazione agroalimentare – (panificazione e pasticceria)	servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera — articolazione "enogastronomia" — opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali"

tecnico di cucina	servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera — articolazione "enogastronomia"
tecnico dei servizi di sala e di bar	servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera — articolazione "servizi di sala e di vendita"

per tali studenti l'ammissione alla frequenza della classe quinta IP è subordinata ad una procedura per il riconoscimento dei crediti acquisiti nel sistema di leFP, da effettuarsi sulla base del d.m. 86/2004 e della O.M. 87/2004 con un'apposita commissione interna dell'istituto.

Il corso sarà attivo in caso di raggiungimento di un idoneo numero di iscrizioni.