

## Profilo del corso quinquennale

### Il corso prevede 33 ore in classe prima e 32 ore nelle altre classi

Il diplomato di istruzione professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (I.P.S.E.O.A.) 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.

L'indirizzamento presenta tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Trova impiego presso: Agriturismi, Ristoranti e Villaggi turistici; Attività produttive per l'amministrazione, produzione e vendita di prodotti enogastronomici anche nei settori di fornitura pasti per compagnie aeree, navali, ospedaliere e scolastiche; enti del turismo per valorizzare i prodotti tipici del territorio.

### Obiettivi fondamentali

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è 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. Nel campo dell'auto-imprenditorialità proporsi nel settore della fornitura pasti per compagnie aeree, navali, ospedaliere e scolastiche.

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; 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 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.

### Sbocchi professionali:

Questo indirizzo di studio, in tutte le sue ramificazioni, fornisce un'adeguata competenza professionale di settore spendibile in vari campi.

Tra le opportunità lavorative offerte da questo corso di studio, potrai lavorare presso i vari servizi dell'industria turistica alberghiera, a livello locale, nazionale o internazionale,

- con il compito di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno. Proseguendo gli studi per altri due anni consegui il diploma di tecnico servizi turistici
- occupandoti della preparazione e valutazione, anche in termini calorici e economici, dei piatti dei menu. Proseguendo gli studi per altri due anni consegui il diploma di tecnico servizi di ristorazione.
- occupandoti in maniera autonoma del servizio al bar nonché della preparazione di cocktails e long drinks, anche in occasione di feste banchetti e buffet. Proseguendo gli studi per altri due anni consegui il diploma di tecnico servizi di ristorazione.

**Durata:** Il corso è strutturato in cinque anni di formazione

## **Profilo della qualifica triennale**

**Operatore della ristorazione - Preparazione pasti** (ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI). il corso si svolge all'interno del percorso quinquennale 33 ore settimanali il primo anno e 32 ore settimanali il secondo e terzo anno. Gli studenti ammessi agli esami di Qualifica Professionale, dopo aver ampliato ed approfondito durante i tre anni di scuola secondaria di secondo grado la propria formazione professionale (potenziando soprattutto le materie di indirizzo, le lingue straniere e le attività di stage), affrontano un esame per conseguire rispettivamente la qualifica di "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI" Tale qualifica è rilasciata dalla Regione Toscana ed è spendibile in tutta la Comunità Europea. L'esame prevede tre prove di natura professionale ed un colloquio relazionale.

L'addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione pasti opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura degli ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predispone ed elabora menu.

### **Sbocchi occupazionali:**

trova occupazione generalmente nelle imprese di media e grande dimensione in particolare nelle aziende della ristorazione commerciale e collettiva.

**Durata:** Il corso è strutturato in tre anni di formazione

Per ulteriori informazioni sui quadri orari consultare D.P.R. 87/2010 regolamento degli istituti professionali