



®

Istituto Alberghiero Assisi

Istituto Professionale di Stato

**Enogastronomia
e ospitalità alberghiera** ▼



**Chef di Cucina
Pasticciere
Cameriere di Sala
Barman
Addetto Servizi
di Ricevimento e Accoglienza**

▲
**Novità!
Indirizzo
Pasticceria**

Indirizzo di studio

Enogastronomia

e ospitalità alberghiera

È adatto a chi... ▼

- Attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni Made in Italy
- Vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo

Se... ▼

- Ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali
- Vuoi valorizzare le risorse e gli aspetti tipici del territorio italiano, meta di milioni di turisti
- ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità
- consideri molto importante offrire al cliente servizi personalizzati e vuoi contribuire alla promozione dei beni culturali e ambientali e delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine rappresentativa del territorio

Acquisirai competenze... ▼

- Per operare in modo autonomo nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- Per curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

Imparerai a... ▼

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti promuovendo anche le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale
 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche professionali più idonee nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze alimentari o di accoglienza
-

| Materie | Ore di Lezione | | | | |
|---|----------------|-----------|------------|-----------|----------|
| | Classe I | Classe II | Classe III | Classe IV | Classe V |
| Italiano | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 1 | 1 | | | |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| AREA DI INDIRIZZO | | | | | |
| Scienze integrate (Scienze terra - Biologia) | 2 | 1 | | | |
| TIC | 2 | 1 | | | |
| Scienze degli Alimenti | 2 | 2 | | | |
| Francese | 2 | 1 | | | |
| Cucina | 2 | 3 | | | |
| Bar - Sala e Vendita | 2 | 3 | | | |
| Accoglienza turistica | 2 | 3 | | | |
| | 32 | 32 | | | |
| CUCINA / ENOGASTRONOMIA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 3 | 4 | 4 |
| Scienze degli Alimenti | | | 5 | 4 | 4 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Cucina (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)* | | | 7+(2)* | 5+(1)* | 5+(1)* |
| Bar - Sala e Vendita | | | | 2 | 2 |
| PASTICCERIA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 3 | 4 | 4 |
| Scienze degli Alimenti | | | 5 | 4 | 4 |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi | | | | 2 | 2 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Pasticceria (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)* | | | 7+(2)* | 5+(1)* | 5+(1)* |
| BAR - SALA E VENDITA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 3 | 3 | 3 |
| Scienze degli Alimenti | | | 5 | 4 | 4 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Bar - Sala e Vendita (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)* | | | 7+(2)* | 6+(1)* | 6+(1)* |
| Cucina | | | | 2 | 2 |
| ACCOGLIENZA TURISTICA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 4 | 4 | 4 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Tecniche della Comunicazione | | | 2 | 2 | 2 |
| Arte e Territorio | | | 2 | 3 | 3 |
| Accoglienza turistica (ore in compresenza con Arte)* | | | 7+(2)* | 6+(2)* | 6+(1)* |

*Compresenza lab. pratica professionale

Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro in tutta Europa.

Nuovi laboratori

nella nuova sede

di S. Maria degli Angeli



Dopo il diploma?

Potrai lavorare ▼

- Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post diploma: **maitre, chef, cuoco, barman, pasticciere cameriere, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, direttore d'albergo**

Potrai continuare gli studi ▼

- Scegliendo un Istituto Tecnico Superiore dell'Ambito "Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale".
Scopri quelli più vicino a te:
www.sistemaits.it
- Scegliendo l'Università più idonea alle tue caratteristiche:
www.university.it







®

Istituto Alberghiero Assisi

Istituto Professionale di Stato

Enogastronomia
e ospitalità alberghiera



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE-FESR)

TRINITY

COLLEGE LONDON

Registered Exam Centre 42750



ASSISI

Via Eremo delle Carceri, 19
tel. 075.81.30.54 - fax: 075.81.37.32

Sede S. MARIA DEGLI ANGELI
Via A. Diaz, 8 - tel. 075.8044.495

www.alberghieroassisi.eu
pgrh02000b@istruzione.it