www.alberghieroassisi.eu

Istituto Alberghiero Assisi ®

Istituto Professionale di Stato

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

FONDI STRUTTURALI EUROPEI — PON 2014-2020 — Unione Europea — MIUR

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

TRINITY COLLEGE LONDON
Registered Exam Centre 42750

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization — UNESCO Scuole Associate

PIANO NAZIONALE SCUOLA digitale

alternanza scuola lavoro

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

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* - sci terra Bio	2	1			
TIC	2	1			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Francese	2	1			
Cucina	2	3			
Sala	2	3			
Accoglienza turistica	2	3			
	32	**32**			
CUCINA / ENOGASTRONOMIA					
Diritto e Tecniche Amministrative			3	4	4
Scienze Alimenti			5	4	4
Francese			3	3	3
Cucina (ore in compresenza con Scienze Alimenti)*			7+(2)*	5+(1)*	5+(1)*
Sala				2	2
PASTICCERIA					
Diritto e Tecniche Amministrative			3	4	4
Scienze Alimenti			5	4	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				2	2
Francese			3	3	3
Pasticceria (ore in compresenza con Scienze Alimenti)*			7+(2)*	5+(1)*	5+(1)*
SALA E VENDITA					
Diritto e Tecniche Amministrative			3	3	3
Scienze Alimenti			5	4	4
Francese			3	3	3
Pasticceria (ore in compresenza con Scienze Alimenti)*			7+(2)*	6+(1)*	6+(1)*
Sala				2	2
ACCOGLIENZA TURISTICA					
Diritto e Tecniche Amministrative			4	4	4
Francese			3	3	3
Tecn. Comunic.			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.universitaly.it