

Dati Identificativi	Responsabile Orientamento e sua reperibilità
<p><b>IIS GIOLITTI - BELLISARIO</b>  <b>I.P.S. Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera G. Giolitti</b>  P.zza IV Novembre 12084 Mondovì  tel. 0174/552249  Sito web: <a href="http://www.giolittibellisario.it">www.giolittibellisario.it</a></p>	<p><b>Responsabile Orientamento e sua reperibilità</b>  prof. Rudy Mamino  e-mail: <a href="mailto:rudy.mamino@gmail.com">rudy.mamino@gmail.com</a>  tel. 333 3788900</p>
<p><b>Attività di supporto: recupero, sportello psicologo,</b></p>	
<p>L'Istituto attiva corsi di recupero in itinere ed extrascolastici (inizio pentamestre) per aiutare gli alunni a superare problemi di rendimento, viene inoltre attivato lo sportello C.I.C., il progetto di accoglienza per l'inserimento graduale di tutte le classi prime.</p>	
<p><b>Indirizzi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Professionista di cucina e pasticceria</b></li> <li>• <b>Professionista di sala e vendita</b></li> <li>• <b>Professionista di pasticceria, gelateria e cioccolateria</b></li> <li>• <b>Professionista di accoglienza turistica</b></li> </ul>	
<p><b>INDIRIZZO, durata e breve presentazione</b></p>	
<p><b>Profilo:</b>  Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "<b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>" 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.</li> <li>• Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.</li> <li>• Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.</li> <li>• Comunicare in almeno due lingue straniere.</li> <li>• Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.</li> <li>• Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>L'indirizzo presenta le articolazioni: "<b>Enogastronomia</b>", "<b>Prodotti dolciari artigianali e industriali</b>", "<b>Servizi di sala e di vendita</b>" e "<b>Accoglienza turistica</b>", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.  Nell'articolazione dell'<b>"Enogastronomia"</b> e "<b>Prodotti dolciari artigianali e industriali</b>", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di pasticceria; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.  Nell'articolazione "<b>Servizi di sala e di vendita</b>", 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.  A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "<b>Enogastronomia</b>" "<b>Prodotti dolciari artigianali e industriali</b>" e "<b>Servizi di sala e di vendita</b>", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ol> <p>Nell'articolazione "<b>Accoglienza turistica</b>", 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.</p>	

## **DALL'ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

**Sono state attivate delle classi prima con l'insegnamento del tedesco seconda lingua (in sostituzione al francese)**

### **Sbocchi professionali e universitari**

Gli alunni dell'Alberghiero trovano facilmente impiego in strutture alberghiere e ristorative compresi villaggi turistici e agenzie di viaggio. Presso la segreteria alunni è sempre disponibile un archivio di offerte lavorative provenienti da strutture italiane e straniere.

In ambito universitario:

Il corso permette l'accesso a tutte le facoltà.

### **Stage, alternanza scuola lavoro, impresa formativa simulata, bienni integrati, trienni integrati**

**Nel corso sia del primo che del secondo biennio, vengono organizzati tirocini d'orientamento e formativi in strutture turistico-alberghiere in Italia ed all'estero, nonché progetti post-diploma**

### **Attività extracurricolari, laboratori, progetti**

Progetto accoglienza	Conoscenza turistica del territorio
Progetto salute, C.I.C. , primo soccorso, dipendenze.	Partecipazioni a concorsi e gare gastronomiche
Nuove tecnologie alimentari	Visite didattiche in laboratori artigianali ed industriali
Partecipazione a mostre e fiere di settore	Accoglienza, assistenza e servizio di ristorazione per manifestazioni e congressi
School link in Francia, Inghilterra, Germania	Partecipazione a progetti Europei e di mobilità linguistico / professionale
Percorsi rivolti agli alunni portatori di handicap	Master dei Talenti post diploma
Progetto di recupero linguistico per extracomunitari	Certificazioni linguistiche di inglese, francese e tedesco
Assistente madrelingua	Progetto educazione alla legalità

## PIANI ORARI BIENNIO ALBERGHIERO A.S. 2022-2023

CLASSE 1^ A.S.	ORE	COMPRESENZE
RELIGIONE CATTOLICA / ATTIVITA ALTERNATIVA	1	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	
STORIA	1	
GEOGRAFIA	1	
LINGUA INGLESE	3	
MATEMATICA	4	
DIRITTO ED ECONOMIA	2	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	
SCIENZE INTEGRATE	2	
TIC	1	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	più 1 COMPR. CON SALA più 1 COMPR. CON ALIMENTI più 1 COMPR. CON TIC più 1 COMPR. CON SC.INTEGRATE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E	3	
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	
LABORATORIO DI INFORMATICA		1 COMPR. CON TIC                      1 COMPR. CON SALA
<b>TOTALE BIENNIO 2112 ORE</b>	<b>32</b>	<b>1056 ANNUE</b>
<b>AREA GENERALE (monte ore biennio 1188 ore)</b>	<b>18</b>	<b>561 ANNUE</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO (monte ore biennio 924)</b>	<b>14</b>	<b>495 ANNUE</b>

<b>CLASSE 2^ A.S.</b>	<b>ORE</b>	<b>COMPRESENZE</b>
RELIGIONE CATTOLICA / ATTIVITA ALTERNATIVA	<b>1</b>	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<b>4</b>	
STORIA	<b>1</b>	
GEOGRAFIA	<b>1</b>	
LINGUA INGLESE	<b>3</b>	
MATEMATICA	<b>4</b>	
DIRITTO ED ECONOMIA	<b>2</b>	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<b>2</b>	
SECONDA LINGUA STRANIERA	<b>2</b>	
SCIENZE INTEGRATE	<b>1</b>	
TIC	<b>2</b>	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<b>2</b>	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	<b>2</b>	<b>più 1 COMPR. CON ACC. più 1 COMPR. CON ALIMENTI</b>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	<b>2</b>	<b>più 1 COMPR. CON ACC. più 1 COMPR. CON TIC</b>
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	<b>3</b>	
LABORATORIO DI INFORMATICA		<b>2 COMPR. CON TIC</b>
<b>TOTALE BIENNIO 2112 ORE</b>	<b>32</b>	1056 ANNUE
AREA GENERALE (monte ore biennio 1188 ore)	<b>18</b>	561 ANNUE
AREA DI INDIRIZZO (monte ore biennio 924)	<b>14</b>	495 ANNUE

## PIANO ORARIO TRIENNIO ALBERGHIERO A.S. 2022-2023

MATERIE AREA GENERALE	ORE 3° ANNO	ORE 4° ANNO	ORE 5° ANNO
Religione cattolica/attività alternativa	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	3	3	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

### NUOVO CURRICOLO !!!

### PROFILO DI “PROFESSIONISTA DEL SERVIZIO DI SALA-BAR E DELLA PROMOZIONE ENOGASTROTURISTICA”

Il percorso prevede la formazione di professionisti dedicati al servizio e all'accoglienza del cliente, con particolare riguardo alla promozione di prodotti e servizi enogastronomici, attraverso un'efficace organizzazione aziendale, uno sviluppo consapevole del digital marketing e della comunicazione.

MATERIE AREA di INDIRIZZO	ORE 3° ANNO	ORE 4° ANNO	ORE 5° ANNO
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza degli alimenti	3	4	3
Lab. di servizi accoglienza turistica	3	3	0
Tecniche della promozione turistica	0	0	2 + 2 in presenza con Diritto e tec. amm
Lab. di sala bar	6	3 + 2 in presenza con alimenti	0
Tecniche della promozione enogastronomica	0	0	4
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Tecniche di comunicazione	0	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

## PROFILO DI “PROFESSIONISTA DI CUCINA E PASTICCERIA”

MATERIE AREA di INDIRIZZO	ORE 3° ANNO	ORE 4° ANNO	ORE 5° ANNO
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	5	5
Lab. Di servizi enogastronomici-settore cucina	5 + 1 in compresenza con Alimenti	7 + 1 in compresenza con Alimenti	4 + 2 in compresenza con Alimenti
Lab. Arte bianca e pasticceria	4	0	0
Lab. Di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	0	0	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
<b>TOTALE ORE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

## PROFILO DI “PROFESSIONISTA DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA”

MATERIE AREA di INDIRIZZO	ORE 3° ANNO	ORE 4° ANNO	ORE 5° ANNO
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza degli alimenti	3	4	4
Lab. Arte bianca e pasticceria	7 + 1 in compresenza con Alimenti	5 + 1 in compresenza con Alimenti	5 + 2 in compresenza con Alimenti
Lab. Di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
<b>TOTALE ORE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>