

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'Istituto Scolastico Paritario Alberghiero "Rosaria Scaccianoce" è stato istituito nel 2011, con decreto dell'Ass. Reg. Pubblica Istruzione nr. 4210 del 2/10/2012, prot. nr. 78362, ed **ha sede a Piazza Armerina in via Giacinto Lo Giudice. La sua popolazione scolastica aumenta gradualmente, raccogliendo studenti oltre che della Città di Piazza Armerina, anche dei centri limitrofi.**

L'Istituto è stato intitolato alla signora "Rosaria Scaccianoce", compianta madre del dirigente scolastico e docente Filippo Virzì, donna dalle grandi doti umane dedita alla famiglia ed oltretutto di grandi capacità culinarie nell'ambito dell'enogastronomia locale.

L'Istituto Scolastico Paritario Alberghiero "Rosaria Scaccianoce" è ormai un'istituzione ben consolidata nel territorio dell'Ennese ed offre agli studenti una composita offerta formativa che mira al raggiungimento di una eccellente preparazione nel settore enogastronomico e dell'ospitalità turistica nell'ambito delle strutture ricettive a livello nazionale ed internazionale.

I docenti dell'Istituto Scolastico Paritario Alberghiero costituiscono un gruppo stabile e motivato, aperto alla collaborazione con le famiglie, le istituzioni, la società civile e il mondo del lavoro, garantendo un'ottima formazione, che è indispensabile per la partecipazione consapevole e propositiva dell'alunno che si affaccia al mondo lavorativo.

L'Istituto Scolastico Paritario Alberghiero offre gli indirizzi: "Enogastronomia e servizi per l'ospitalità alberghiera".

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato verso il settore principe dell'“Enogastronomia e servizi per l'ospitalità alberghiera”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Il settore dell'Enogastronomia consente agli studenti di acquisire competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Con la formazione dei Servizi di sala e di vendita gli studenti acquisiscono competenze che li rendono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Con la formazione dell'Accoglienza turistica vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

PECUP

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per 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.

Il diplomato è dunque 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. Inoltre, 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 nonché di 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.

FINALITA' DELL'INDIRIZZO:

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati 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 menù 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.

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. Inoltre, ha sviluppato competenze finalizzate a:

- 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.
- 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.

TITOLO: Diploma in Enogastronomia e Servizi per l'Ospitalità Alberghiera.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

MATERIA	I	II	III	IV	V
LINGUA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
SECONDA LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)	2	2	2	2	2
MATEMATICA	3	3	2	2	2

FISICA	2				
CHIMICA		2			
BIOLOGIA E SCIENZE DELLA TERRA	2	2			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2			
LABORATORIO DI CUCINA	2	2	9	6	5
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	2		3	3
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			4	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	4	5
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE: SERVIZI TURISTICI	2	2	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

- Componenti del Consiglio di classe
- Presentazione e giudizio complessivo sulla classe
- Elenco alunni
- Programmazione del Consiglio di Classe
- Finalità educative e formative
- Obiettivi trasversali
- Obiettivi disciplinari
- PECUP
- Alternanza scuola lavoro
- Metodologia
- Contenuti
- Mezzi
- Spazi e tempi del percorso formativo
- Criteri di valutazione e verifiche
- Tabella credito formativo
- Attività extracurricolari (nel corso dell'ultimo anno)
- Relazioni finali e programmi didattici delle singole discipline (in allegato).

