



Istituto Tecnico Economico: AFM - SIA
Istituto Tecnico Tecnologico: COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO – MECCANICA E MECCATRONICA –
ELETTRONICA ed ELETTROTECNICA
Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera: ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA-ACC.
TURISTICA
(DDG: 9991 del 29/06/2009 | 4957 01/07/2013 | 15896 del 30/06/2020)
SATD30500E – SATLO6500Z – SARHV4500U

Prot. N. 2375 del 19/09/2022

ALLEGATO 1

NUOVO PERCORSO DI STUDIO DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:

ACCOGLIENZA TURISTICA

A partire da questo anno scolastico 2022/2023 il coordinatore didattico:
CONSIDERATI i corsi di studi attivi nel proprio istituto per l'anno scolastico 2021/2022

VISTE le richieste degli alunni tutti

INTRODUCE un nuovo settore dell'indirizzo PROFESSIONALE PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:

COMPETENZE COMUNI

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

COMPETENZE SPECIFICHE

Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento
Gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
Promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio
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

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Nella progettazione dei percorsi didattici assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

L'insieme delle proposte formative dell'Istituto "Fabrizio De André" è riconducibile a tre indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza regionale. Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni. Rispondono inoltre alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale. L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

QUADRO ORARIO



IPSE – ACCOGLIENZE TURISTICA

ANNO DI RIFERIMENTO

	I	II	III	IV	V
DISCIPLINA					
ARTE E TERRITORIO			2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
GEOGRAFIA	1	1			
INFORMATICA	2	2			
LABORATORIO: ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	6	4	4
LABORATORIO: CUCINA	2	2			
LABORATORIO: SALA E VENDITA	2	2			
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			3	2	2
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32