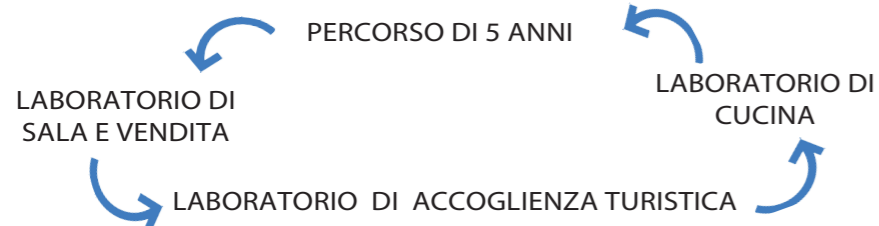


IL NOSTRO PERCORSO
ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP17)
ENOGASTONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHEIRA



ATTIVITA' E INSEGNAMENTI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "G. DE GRUTTOLA

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X	X	X
STORIA	X	X	X	X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X	X	X
LINGUA FRANCESE	X	X	X	X	X
MATEMATICA	X	X	X	X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA*	X	X	X	X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA*	X	X	X	X	X
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA*	X	X	X	X	X
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	X	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X	X	X
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVA	X	X	X	X	X
DIRITTO E CITTADINANZA	X	X	X	X	X
SCIENZE INTEGRATE	X	X			
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA			X	X	X
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				X	X
LE TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	X	X			

* DISCIPLINE DI INDIRIZZO

COME ISCRIVERSI

Le domande di iscrizione devono essere compilate ed inoltrate on – line secondo circolare ministeriale, sul sito www.istruzione.it sia da casa, sia presso il nostro Istituto, che ha attivato un apposito sportello nelle sue diverse sedi.

L'iscrizione può essere effettuata presso un solo istituto, per evitare che una doppia opzione da parte delle famiglie possa alterare le situazioni di organico.

Le famiglie, successivamente allo svolgimento degli esami di terza media dovranno completare l'iscrizione, secondo quanto dettato dal Ministero della Pubblica Istruzione, con la consegna del certificato di promozione, con il ritiro del Piano dell'Offerta Formativa della scuola e il versamento delle tasse scolastiche previste. Pertanto la domanda di iscrizione si presenta come atto formale definitivo. L'eventuale richiesta del rilascio del nulla osta, nei mesi successivi la definizione degli organici, potrà avvenire solo in casi eccezionali ed adeguatamente documentati e sarà concesso solo nel caso in cui non implicino la modifica dell'organico di diritto con un conseguente danno erariale, come indicato dalle circolari ministeriali.

Il nostro diploma è:
conforme alle indicazioni europee (European Qualification Framework)
utile all'accesso nel mondo del lavoro
valido per tutte le Facoltà universitaria



Per ulteriori informazioni sul curriculum
Dei singoli indirizzi di studio si può consultare
Il sito web www.iisgdegruttola.it
Sede Ariano Irpino centralino 0825 - 871579



Istituto d'Istruzione
Superiore
"Giuseppe De Gruttola"



Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



LA NOSTRA SCUOLA
UN PASSAPORTO
PER IL FUTURO



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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Hostess e steward di terra e di aria (previo corso di formazione specifico).
- Promoter di prodotti del territorio nella grande distribuzione, nelle cantine, nelle enoteche esercenti nelle attività ricettive.
- Addetto al ricevimento, front-desk receptionist
- Portiere d'albergo.
- Cassiere.
- Animatore turistico
- Operatore nei centri congressi e nelle fiere.
- Operatore nelle navi da crociera.
- Accompagnatore su bus turistici.
- Addetto all'ufficio prenotazioni in agenzia di viaggi

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: SETTORE CUCINA

Gli studenti acquisiscono 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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Sous chef, chef de partie
- Commis de cuisine
- Pasticciere e cioccolataio
- Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti
- Addetto alla preparazione di pasti
- Addetti al banco nei servizi di ristorazione
- Commesso di banco
- Inserviente di cucina
- Addetto alla produzione pasti per specifiche
- Necessità dietologiche ed intolleranze alimentari
- Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria
- Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

Attività per l'arricchimento dell'offerta formativa



EIPASS Certificazione EIPASS, in quanto ente Ei-Center accreditato.



TRINITY Certificazione Trinity, mediante rilascio di attestati di livello della conoscenza della lingua inglese da parte del Trinity College London.



CORSI di livello base per settore Sala e Vendita in qualità di Barman di 1° LIVELLO



CORSI di pizzeria, Pasticceria, Rosticceria per il settore Cucina.



CORSI di Hosting per il settore di Accoglienza turistica.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: SETTORE BAR, SALA E VENDITA

Gli studenti acquisiscono competenze che li mettono 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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Addetto Food and Beverage nelle strutture turistico ricettive
- Cameriere di ristorante, albergo e bar Sommelier
- Barman, aiuto barman
- Addetto al banco nei servizi di ristorazione
- Cameriere di bordo in treni o navi
- Addetto alla vendita nei fast food
- Maître d'hotel
- Promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita
- Agente di vendita del settore enogastronomico
- Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie
- Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari



Percorso Universitario

L'Istituto alberghiero fornisce una valida acquisizione di conoscenze multidisciplinari in campo linguistico, matematico-scientifico, umanistico tali da poter garantire l'accesso a molteplici Facoltà:

- Scienze e tecnologie alimentari
- Tecnologie alimentari per la produzione dolciaria
- Scienze turistiche
- Dietistica
- Scienze del turismo per il management e i beni culturali
- Economia
- Lingue e culture straniere

Inoltre garantisce la possibilità di poter accedere ad Istituti Tecnici Superiori (ITS):

- accesso ad un'alta specializzazione realizzata in collaborazione con imprese, università e istituzioni scolastiche.



Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

PCTO ex Alternanza Scuola/Lavoro (Legge di Bilancio 2019) è una modalità di didattica, che consente agli studenti di maturare esperienze professionali entro contesti lavorativi selezionati, da svolgersi in orario curricolare ed extra-curricolare. L'Istituto promuove la realizzazione di attività ed iniziative (in Italia e all'estero) che coinvolgono la realtà produttiva dei diversi paesi, tali da offrire allo studente l'opportunità di sperimentare le proprie potenzialità, di verificare il livello delle conoscenze acquisite a scuola, di maturare consapevolezza delle peculiarità socio-economiche del contesto in cui vive. Tali attività si concretizzano in:

- Costruzione di Project works (learning by doing)
- Stages presso aziende ed imprese locali e nazionali
- Partecipazione concorsi
- Convegni ed incontri formativi
- Allestimento e gestione di stand