

Laboratorio di Sala e Vendita



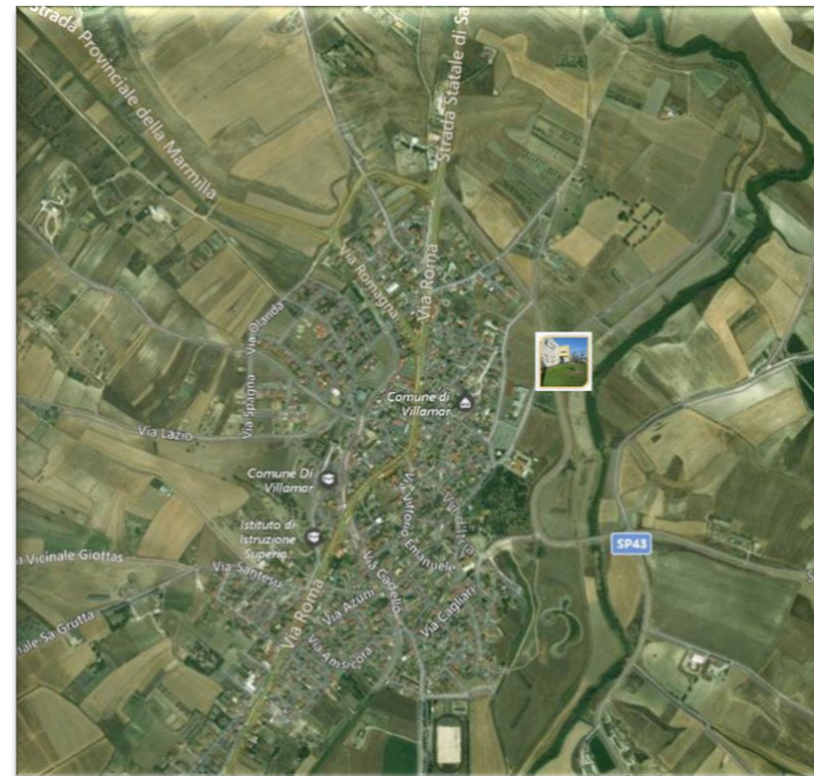
Laboratorio di Accoglienza



Laboratorio di Cucina



Dove Siamo



Recapiti, Orari e Numeri di Telefono Utili

Sede centrale: I.I.S. Sanluri, via Gramsci 90, tel 070 937161

Sede Associata Villamar, via degli Orti snc, tel 070 9306009

Posta certificata: cais02100t@pec.istruzione.it

Codice Univoco UF4S96 www.iissanluri.gov.it

Orario delle Lezioni:

Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Sabato: dalle 08.30 alle 13.30

Martedì, Venerdì: dalle 08.30 alle 14.30

Orario degli Uffici nella Sede Centrale:

Lunedì, Mercoledì, Venerdì: dalle 11.30 alle 13.30

Martedì, Giovedì: dalle 11.30 alle 16.30



I.I.S. Sanluri

Istituto di Istruzione Superiore

Sede Associata Villamar

“Codice Scuola per le iscrizioni online: CARH021012”



Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera

(Sud Sardegna)

Indirizzo Professionale “Servizi per l’eno-gastronomia e l’ospitalità alberghiera”

PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Servizi per l’eno-gastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’eno-gastronomia 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 eno-gastronomici 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 eno-gastronomici.
- 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.

L’indirizzo Professionale presenta le articolazioni: “**Settore Cucina**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell’articolazione dell’“**Enogastronomia-Settore Cucina**”, il Diplomato è 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.

Nell’articolazione “**Enogastronomia-Servizi di sala e di vendita**”, 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.

Nell’articolazione “**Enogastronomia-Accoglienza turistica**”, 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’indirizzo “**Servizi enogastronomici e dell’ospitalità alberghiera**” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità,

applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL’AREA GENERALE

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1°biennio		2° biennio		5°anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale Ore	18	18	14	14	14
Attività e Insegnamenti Obbligatori di Indirizzo	14	14	18	18	18
Totale Complessivo Ore	32	32	32	32	32



ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1°biennio		2°biennio		5°anno
	1	2	3	4	5
Tecnologie Informatiche Comp.	1*	2*			
Scienze integrate (Sc della Terra e Biol.)	1	1			
Scienze integrate (Chimica)		1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Cucina	3**(°)	2**(°)			
Lab. Servizi Enogastronomici–settore sala e vendita	3**(°)	2**(°)			
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	3***	2**			
Seconda lingua straniera Francese	1	2	3	3	3



* = Attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli I.T.P.

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”- Settore Cucina

Scienza e cultura dell’alimentazione		4*(1)	3*(1)	5*(2)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	3
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina		7**	6**	5**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			2**	2**

** = Insegnamento affidato all’I.T.P. / *** = I.T.P. + compresenza

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”- Settore Servizi Sala e Vendita

Scienza e cultura dell’alimentazione		4*(1)	3*(1)	5*(2)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	3
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina			2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		7**	6**	5**

(°) = Organizzazione delle classi in squadre (solo nel biennio)

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”- Settore Accoglienza Turistica

Scienza e cultura dell’alimentazione		1	1	2	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	4	
Tecniche di comunicazione		2	2*(1)	2*(1)	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		6**	6**	5**	
Arte e territorio		2	2*(1)	2*(1)	
Ore totali	14	14	18	18	18

