

CORSO TRIENNALE REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI



Le competenze caratterizzanti sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e della sicurezza.

Al termine del corso triennale il qualificato in "Preparazione pasti" deve essere in grado di effettuare:

- . la predisposizione del menù di un ristorante
- . il rifornimento delle forniture per un ristorante
- . la preparazione di un piatto
- . la presentazione di un piatto
- . la conservazione degli alimenti

Materie Area generale: Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione.

Materie Area di indirizzo: Francese, Alimentazione, Diritto ed economia, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala e Vendita (solo primo anno). **Totale ore settimanali: 32**

INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR



Le competenze caratterizzanti sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di Sala e di Bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti e i criteri di qualità e di sicurezza igienico sanitaria.

Al termine del corso triennale il qualificato in "Servizi di sala e bar" deve essere in grado di:

- . predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
- . servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- . somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Materie Area generale: Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione.

Materie Area di indirizzo: Francese, Alimentazione, Diritto ed economia, Laboratorio di Sala e Bar, Laboratorio di Cucina (solo primo anno). **Totale ore settimanali: 32**



AMERIGO VESPUCCI

Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera

Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano
Tel. +39 027 610 162 - Fax +039 027 610 281
PEC: mirh010009@pec.istruzione.it
Cod.Mecc.MIRH010009 - CF 80109710154

info@ipsarvespucci.it
orientamento@ipsarvespucci.it



Promuovere lo sviluppo di saperi, abilità e competenze per favorire in ogni studentessa e in ogni studente la via personale alla formazione e all'inserimento nel mondo del lavoro.

ISTITUTO
PROFESSIONALE
SERVIZI
PER ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

AMERIGO VESPUCCI

www.ipsarvespucci.it



DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Il diplomato 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 per 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 alla conduzione dell'esercizio, alle condizioni di qualità, sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

- Comunicare in 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.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

Enogastronomia-Cucina; Enogastronomia-Prodotti dolciari artigianali e industriali; Servizi di Sala e Vendita; Accoglienza Turistica.

La prima articolazione triennale è successiva alla frequenza di un

BIENNIO COMUNE

durante il quale si studieranno diverse discipline divise per Area di Indirizzo.

Materie Area generale: Italiano, Storia, Geografia, Inglese, Scienze Motorie, Religione.

Materie Area di indirizzo: Seconda Lingua Straniera, Scienze integrate, Tecniche di comunicazione, Diritto e Tecnica Amministrativa, Laboratorio di Sala e

Totale ore settimanali: 32

TRIENNIO ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA - CUCINA



Il diplomato dell'articolazione Enogastronomia Cucina è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Materie Area generale: Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione.

Materie Area di indirizzo: Seconda Lingua Straniera, Alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala e Vendita.

Totale ore settimanali: 32

TRIENNIO ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA - CUCINA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI



ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Materie Area generale:

Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione

Materie Area di indirizzo:

Seconda Lingua Straniera, Alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa, Laboratorio Arte bianca e pasticceria, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.

Totale ore settimanali: 32



TRIENNIO ARTICOLAZIONE

SALA E VENDITA



Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali relative all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper 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 e interagendo con il cliente, per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Materie Area generale: Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione.

Materie Area di indirizzo: Seconda Lingua Straniera, Alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Cucina.

Totale ore settimanali: 32

TRIENNIO ARTICOLAZIONE

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 del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le risorse del territorio.

Materie Area generale: Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione.

Materie Area di indirizzo: Seconda Lingua Straniera, Alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa, Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica, Arte e Territorio.

Totale ore settimanali: 32

