

ISTITUTO PROFESSIONALE  
PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## AMERIGO VESPUCCI

### TIPOLOGIA

Istituto Professionale per I Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

### INDIRIZZO

Sede centrale  
Succursale Molinari

V. V. Peroni, 8 20133 Milano  
c/o Istituto Molinari v. Crescenzago

### TELEFONO

02/7610162

### FAX

02/7610281

### E-MAIL

[info@ipsarvespucci.it](mailto:info@ipsarvespucci.it) ; [orientamento@ipsarvespucci.it](mailto:orientamento@ipsarvespucci.it)

### SITO WEB

[www.ipsarvespucci.it](http://www.ipsarvespucci.it)

### MEZZI DI TRASPORTO

**Sede centrale** : MM2 Lambrate; filobus 90-91-93; bus 61-54; tram 5

**Succursale Molinari** : MM2 Cimiano

### DIRIGENTE

**Prof. Luigi Costanzo**

### VICEPRESIDE

REFERENTE GRUPPO INCLUSIVITA'

**Prof.ssa Cristina Schirosi**

### REFERENTE ORIENTAMENTO

**Prof.ssa Marina Amoroso**

### INDIRIZZI presenti nella scuola

La nuova istruzione professionale prevede un curriculum quinquennale che termina con l'Esame di Stato e il rilascio del Diploma di Maturità Professionale.

Tale percorso quinquennale si sviluppa in un primo biennio orientativo comune a tutti gli indirizzi e in un triennio (secondo biennio e quinto anno) articolato per indirizzi di specializzazione.

Gli indirizzi previsti sono: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Prodotti dolciari industriali ed artigianali.

Agli allievi e alle famiglie sarà chiesto di indicare, al termine del primo biennio, la specializzazione prescelta e una seconda opzione obbligatoria.

Per rispondere comunque alla domanda di percorsi formativi più brevi e indirizzati ad un più veloce inserimento nel mondo del lavoro l'istituto propone, in accordo con la Regione Lombardia, percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale che rilasciano un diploma di qualifica professionale regionale.

Percorso triennale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale per Aiuto Cuoco e per Operatore di sala e bar.

### DATA inizio corsi/DURATA

Inizio anno scolastico come da calendario regionale. Durata dei corsi annuale.

### TITOLI DI STUDIO CONSEGUITI

Al termine del percorso quinquennale statale : Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con articolazione in enogastronomia, articolazione in sala e vendita, articolazione in accoglienza turistica e articolazione in prodotti dolciari industriali e artigianali.

Al termine del percorso triennale regionale : Qualifica Professionale Regionale di Aiuto Cuoco e di Operatore di sala e bar.

### PROFILI PROFESSIONALI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo statale "**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.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo regionale **"Preparazione pasti"** 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.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo regionale **"Servizi di sala e bar"** 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 ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

#### PROGETTI

Progetti rilevanti attivi nel nostro Istituto: Intercultura, BES, GLH, Alternanza scuola/lavoro per classi terze, quarte e quinte, stage in azienda per gli studenti meritevoli di seconda, Front office (servizi ricevimento esterni o interni in occasione di manifestazioni particolari), Food & Beverage (servizi catering o banchetti interni o esterni), Gruppo sportivo, Orientamento, Salute, Bullismo e Cyberbullismo, Legalità e Volontariato.

#### LABORATORI E ATTREZZATURE

Laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento. Aule informatiche. Aula video. Biblioteca. Palestra.

#### ALTRE OFFERTE DELLA SCUOLA

La scuola offre inoltre: Sportello di ascolto psicologico per studenti; Sportello scuola volontariato; Sportello Bullismo, Sportello stranieri, Sportello orientamento in entrata, in itinere e in uscita; Certificazioni Linguistiche.

#### COSTI

Per l'anno scolastico 2023/ 2024, l'iscrizione alla classe prima è stata di 150€.

#### GIORNATE "SCUOLA APERTA "

**Open day : 4 novembre 2023 – accesso ore 9.30**  
**25 novembre 2023 – accesso ore 9.30**  
**30 novembre 2023 – accesso ore 16.00**  
**14 dicembre 2023 – accesso ore 16.00**  
**10 gennaio 2024 – accesso ore 16.00**

**Per partecipare agli open day è necessario consultare il nostro sito alla voce Open day, scegliere il giorno preferito e iscriversi utilizzando l'apposito modulo di prenotazione Google.**

Offriamo la possibilità di visitare l'Istituto in piccoli gruppi di studenti accompagnati da docenti delle scuole medie e possibilità di avere appuntamenti individuali online o in presenza con la prof.ssa Amoroso, referente per l'Orientamento in entrata, scrivendo a [orientamento@ipsarvespucci.it](mailto:orientamento@ipsarvespucci.it)

#### PROMEMORIA IMPORTANTE!!!!

Tutti coloro che vorranno iscriversi al nostro Istituto dovranno inviare **entro il 10 gennaio 2024, fotocopia della pagella di seconda media e consiglio orientativo della Scuola media di provenienza.** La documentazione dovrà essere inviata direttamente a [orientamento@ipsarvespucci.it](mailto:orientamento@ipsarvespucci.it)

Tale documentazione servirà per stilare una graduatoria di merito da utilizzare in caso di esubero di iscrizioni, chi non dovesse presentare la documentazione richiesta andrà in coda alla graduatoria.