



Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente
Viale 1° Maggio, 49 - Canosa di Puglia (BA)
Tel. Segr. 0883 661097 - Fax 0883/660427
e-mail: ipaacanosa@tiscali.it - sito internet: www.iissinaudi.it

indirizzo ALBERGHIERO



L'Istituto Professionale Alberghiero ha lo scopo di formare l'Operatore dei servizi alberghieri e della ristorazione che si inserisca nella variegata e complessa realtà lavorativa, di una società in continua trasformazione culturale e professionale.

Profilo professionale

Lo sviluppo delle conoscenze ha da sempre influenzato la vita dell'uomo e i suoi modelli di organizzazione sociale. Strettamente legata allo sviluppo delle conoscenze è la rapidità con cui viaggiano i "saperi" attraverso i quali ciascuno è capace di accedere a nuovi ed altri saperi. Oggi, vecchi e nuovi mestieri e professioni, affinché possano essere svolti con efficacia, presuppongono un'unificazione delle conoscenze che il soggetto deve possedere. Pertanto, l'operatore per i servizi alberghieri della ristorazione, al termine del corso di qualifica deve:

- Possedere una formazione culturale e una formazione professionale flessibile e polivalente;
- Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio ed essere in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni;
- Acquisire "conoscenze" ritenute irrinunciabili nel patrimonio culturale del cittadino e tali da consentire un'educazione tutt'altro che rigida in una società in continua evoluzione.

ARTICOLAZIONE DEGLI STUDI

Il corso di studi è suddiviso in due cicli

**1° e 2° anno BIENNIO
con insegnamenti di area
comune e di indirizzo**

**3° anno MONOENNIO
nel quale viene scelto l'indirizzo:
Turistico o Ristorazione**

alla fine del 3° anno lo studente consegue il diploma di qualifica.

**Nel corso del 4° e 5° anno POST-QUALIFICA gli studenti seguono
l'indirizzo prescelto al 3° anno di qualifica:
TURISTICO o RISTORATIVO**

Al termine del 5° anno lo studente consegue la maturità di:

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

o

TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI

OPERATORE AI SERVIZI DI CUCINA

L'operatore ai Servizi di Ristorazione - Settore Cucina, è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi, è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita, è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala).

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente.

Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore.

Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che dei menù.

E' in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi.

Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa collocarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

OPERATORE AI SERVIZI DI SALA-BAR

L'operatore ai Servizi di Ristorazione - Settore Sala Bar - è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio Bar.

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente.

Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni.

Ha una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione.

E' in grado di partecipare alle operazioni relative al corso.

Sa utilizzare le attrezzature di cui sopra e controlla anche la pulizia; è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale.

Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet/etc. Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

OPERATORE AI SERVIZI DI RICEVIMENTO

L'operatore ai Servizi di Ricevimento è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli ed itinerari ai clienti. Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione.

Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e maincurante.

Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

Biennio comune a tutti e tre gli indirizzi (1° e 2° anno)

Materie di Insegnamento		1° Anno	2° Anno
Area di Equivalenza	Italiano	5	5
	Storia	2	2
	Lingua straniera	3	3
	Diritto ed economia	2	2
	Matematica ed informatica	4	4
	Scienze della terra e biologia	3	3
	Educazione fisica	2	2
	Ins. della religione o attività alternative	1	1
	Totale ore	22	22
Area di Indirizzo	Seconda lingua straniera	3	3
	Principi di alimentazione	2	2
	Laboratori Serv. Ristor. - Settore Cucina	3	3
	Laboratori Serv. Ristor. - Settore Sala Bar	3	3
	Laboratori Serv. di Ricevimento	3	3
	Area di approfondimento	4	4
	Totale ore	18	18

Monoennio di Specializzazione (3° anno)

Materie di Insegnamento		CUCINA	SALA BAR	RICEVIMENTO
Area di Equivalenza	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua straniera	3	3	3
	Matematica ed informatica	2	2	2
	Educazione fisica	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
	Totale ore	14	14	14
Area di Indirizzo	Seconda lingua straniera	2	2	2
	Principi di alimentazione	3	3	-
	Amministrazione alberghiera	1	1	3
	Attività di tecnica - Laboratorio e compresenza*	16	16	12
	Geografia	-	-	3
	Trattamento testi	-	-	2
	Area di approfondimento	4	4	4
	Totale ore	26	26	26

BIENNIO POST-QUALIFICA

Diplomi di maturità in Tecnico dei Servizi Turistici e Tecnico dei Servizi Ristorativi

Materie in Comune per i due Indirizzi:

Materie di Insegnamento		4° Anno	5° Anno
Area di Equivalenza	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Lingua straniera	3	3
	Matematica ed informatica	3	3
	Educazione fisica	2	2
	Ins. della religione o attività alternative	1	1
	Totale ore	15	15

Indirizzo "Tecnico dei Servizi Turistici"

Materie di Insegnamento		4° Anno	5° Anno
Area di Equivalenza	Elementi di gestione aziendale	6 (2)*	6 (2)*
	Seconda lingua straniera	3	3
	Geografia turistica	2	2
	Storia dell'arte e dei beni culturali	2	2
	Tecniche di comunicazione e relazione	2 (1)*	2 (1)*
	Area di approfondimento	6	6
	TOTALE ORE	21	21

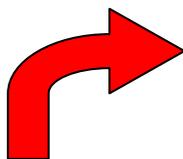
**ore in compresenza con l'insegnante di laboratorio*

Indirizzo "Tecnico dei Servizi della Ristorazione"

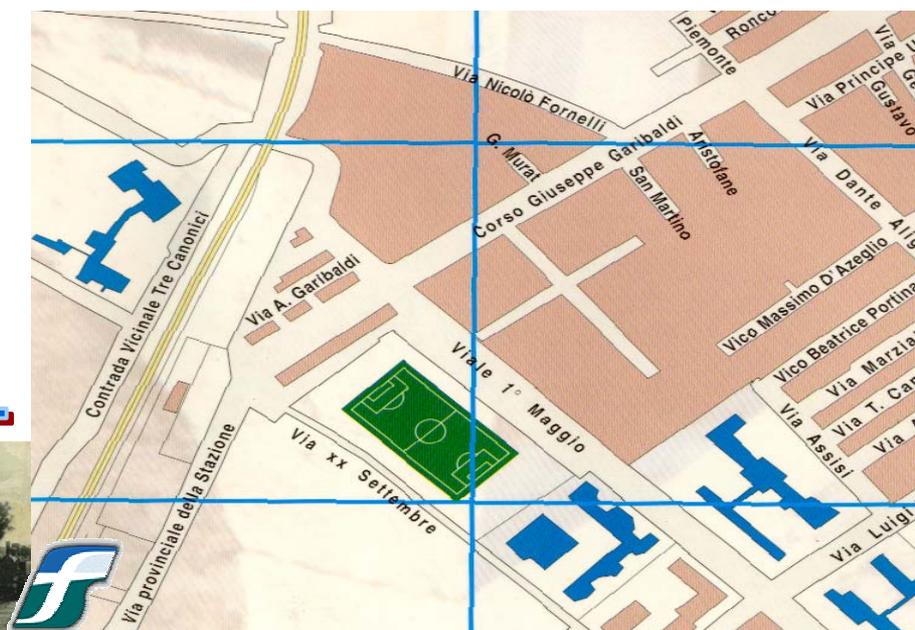
Materie di Insegnamento		4° Anno	5° Anno
Area di Equivalenza	Elementi di gestione aziendale	4	4
	Legislazione	2	2
	Alimenti ed alimentazione	3	3
	Seconda lingua straniera	3	3
	Laboratorio di Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi	3	3
	Area di approfondimento	6	6
	TOTALE ORE	21	21

Corsi di professionalizzazione di 300 ore annue con stage effettuati presso esercizi alberghieri nell'a.s. 2006/07 nell'ambito della specializzazione prescelta

Classi 4^e e 5^e Tecnico dei Servizi Ristorativi	<ul style="list-style-type: none"> Esperto nelle tecniche per la realizzazione e gestione di banchetti, ricevimenti e catering Esperto nelle tecniche di vendita dei servizi ristorativi (food & beverage manager)
Classi 4^e e 5^e	<ul style="list-style-type: none"> Esperto in tecniche di pubbliche relazioni



I.P.A.A.



Convitto e Semiconvitto

Sono operanti nell'Istituto un **Convitto** e un **Semiconvitto** che offrono servizio mensa, guardaroba, infermeria, sale per studio assistito, TV, lettura e giochi. Gli orari di vita interna sono distribuiti in modo da ottenere una *alternanza oculata tra momenti di studio e di svago* (attività sportive, ludiche e ricreative programmate) coadiuvati da Personale Educativo qualificato, onde permettere al ragazzo/a di esprimere correttamente il proprio temperamento e di arricchire la propria personalità.

Inoltre presso il nostro Istituto si possono conseguire le certificazioni informatiche **E.C.D.L.** e **Microsoft Office Specialist**



Unione Europea
Fondo Sociale
Europeo



Il nostro Istituto partecipa al Programma Operativo Nazionale
2000 – 2006 “La Scuola per lo Sviluppo”
ed al P.O.R. Puglia 2000 – 2006 - Asse III, mis. 3.7 “Formazione Superiore”

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito:

www.iisseinaudi.it