ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912
☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202
E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it
Sito web: www.iisgapischeddabosa.gov.it

Anno scolastico 2019/2020

Iscrizioni percorso di istruzione professionale di secondo livello (ex corsi serali)

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Sono aperte le iscrizioni al percorso di istruzione professionale di secondo livello (ex corsi serali) "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" finalizzato al conseguimento del diploma.

IL PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera**", ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici 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 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 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 articolazioni:" Enogastronomia","Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza Turistica"**
- Nell'articolazione **"Enogastronomia,** 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, internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione **"Servizi di Sala e vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attivita' 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 **"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 valorizzano le risorse del territorio.

DESTINATARI

Il percorso è rivolto agli adulti, anche stranieri, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, nonché a coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno.

QUADRO ORARIO

Discipline		Classi	Lingua e letteratura italiana	Storia	Lingua inglese	Matematica	Diritto ed economia	Scienze integrate (Scienze della	Scienze integrate fisica e chimica	Scienza degli alimenti	Laboratorio servizi enogastr. - settore cucina	Laboratorio di servizi enog. - settore sala e vendita	Laboratorio di servizi acc. turistica	Seconda lingua stranierai	Scienze e cultura dell'alimentazione
			ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA -												
ORE	Primo periodo didattico	I	99		66	99	66	99	99		66	66			
		II	99	99	66	99			99	99	66	66		99	
	Secondo periodo didattico	III	99	66	66	99							99	99	66
		IV	99	66	66	99							99	66	99
	Terzo periodo didattico	V	99	66	66	99								66	66

Discipline		Classi	Laboratorio di servizi enogastr settore cucina	Laboratorio servizi - settore sala e vendita	Diritto e tecniche amm. della struttura ricett.	Laboratorio di servizi enogastr. - settore cucina	Diritto e tecnicheamm. Struttura ricett.	Laboratorio servizi - settore sala e vendita	Tecniche di comunicazione	Diritto e tecniche amm. Struttura ricettiva	Laboratorio di servizi acc. turistica
			ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
ORE	Primo periodo didattico	I									
		II									
	Secondo periodo didattico	III	66	99	99	132	99		66	132	99
		IV	66	132	99	99	99	66	66	99	99
	Terzo periodo didattico	V	66	99	99	99		66	66	99	99

I percorsi di secondo livello di istruzione professionale sono articolati in tre periodi didattici, cosi' strutturati:

a) il primo periodo didattico e' finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio.
Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilita' e competenze previste per il primo biennio con riferimento all'area di indirizzo;

b) il secondo periodo didattico e' finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno.
Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilita' e competenze previste per il secondo biennio con riferimento all'area di indirizzo;

c) il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale.

All'atto dell'iscrizione al percorso di secondo livello, l'adulto indica il periodo didattico al quale chiede di essere ammesso; il periodo didattico a cui viene effettivamente ammesso l'adulto è formalizzato nel patto formativo individuale ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti.

SEDE DIDATTICA DEL CORSO

Le lezioni si svolgeranno a Bosa nella sede di Via Lungo Temo.

Le iscrizioni sono aperte: **PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI ALLA SEGRETERIA ALUNNI: Tel. 0785/373221**