

Il tuo impegno merita la certezza del successo

IL PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato nell'**Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** ha competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera.

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il Profilo viene adattato alle esigenze territoriali in termini formativi, declinandolo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Le competenze acquisite al completamento del percorso saranno pertanto:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

MATERIE DI INSEGNAMENTO

Discipline	Ore annue				
	1	2	3	4	5
Lingua e lett. italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
2^ lingua straniera	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Geografia	66				
Cittad. e Costituzione		66			
Sci. d. Terra e Biologia	99				
Sc. motorie e sportive	66	66	66	66	66
Rel. Cattolica o A. A.	33	33	33	33	33
Fisica	66				
Tecnol. informatiche		66			
Chimica Sc. degli alimenti Sc. dell'alimentazione		99	99	99	99

Articolazione "Enogastronomia"

Diritto e tecn. ammin. d. struttura ricettiva			132	132	132
Lab. SS. enogastronomici (cucina)	99	99	165	165	165
Lab. SS. enogastronomici (sala)	99	99	66	66	66

Articolazione "Sala e vendita"

Diritto e tecn. ammin. d. struttura ricettiva			132	132	132
Lab. SS. enogastronomici (cucina)	99	99	66	66	66
Lab. SS. enogastronomici (sala)	99	99	165	165	165

Tot. Per ogni Artic.	105	105	105	105	105
	6	6	6	6	6

Attività formative, seminari, approfondimenti e master show in collaborazione con



Sbocchi nel mondo del lavoro

I diplomati dell'Istituto Professionale Alberghiero, a seconda della specializzazione scelta (Enogastronomia, Sala), hanno la possibilità di inserirsi operativamente e ad alto livello nelle migliori realtà ricettive in ambito italiano ed internazionale: la preparazione ad essi dedicata fornisce una professionalità tale da affrontare con ottimi risultati tutte le differenti specialità esistenti nel mondo della cucina e dell'accoglienza.

Sbocchi formativi superiori post-diploma

- accesso a qualsiasi corso di laurea.
- Accesso diretto alla Istruzione Tecnica Superiore
- Accesso a corsi post diploma

Per essere protagonista del tuo futuro scegli l'ambiente protetto dell'Istituto Fermi:

ti garantiamo un clima sereno ed attento alle tue esigenze di crescita

ti assicuriamo il successo delle tue scelte con un percorso scolastico dinamico e interessante

CARATTERISTICHE

I risultati di apprendimento sono declinati in competenze, abilità e conoscenze anche in relazione al Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF), per favorire la mobilità delle persone in Unione europea

- Centralità delle attività di laboratorio
- Opportunità di partecipare a progetti speciali in Italia e in Europa
- Stages e tirocini con chef stellati
- Appoggio della squadra nazionale cuochi

OPPORTUNITÀ

Progetti internazionali

L'Istituto "E. Fermi" favorisce progetti volti a collocare l'istituto in una prospettiva internazionale. In tal senso sono attuati:

- progetti di scambi culturali con Istituti partner in paesi europei e partecipazione a progetti *Comenius*;
- inserimento dell'insegnamento delle discipline in lingua straniera (CLIL):
- soggiorni linguistici all'estero estivi e durante il periodo scolastico;
- attivazione del progetto "*Erasmus Junior*", attraverso il quale, per la prima volta, l'Unione Europea consente la mobilità individuale di alunni delle scuole superiori europee. Alcuni alunni dell'Ist. E. Fermi trascorrono tre mesi presso la scuola partner, così come alcuni studenti stranieri sono accolti nel nostro istituto. Gli allievi frequentano regolarmente le lezioni e trovano ospitalità presso famiglie. Le spese di trasporto sono sostenute dall'Unione Europea, mentre vitto e alloggio sono a carico delle famiglie ospitanti.

Certificazioni di enti esterni

EIPASS - Patente europea del computer

L'Istituto "E. Fermi" organizza corsi specifici per il riconoscimento della patente europea certificata da EIPASS

Certificazioni Linguistiche

Le certificazioni linguistiche sono attestazioni di conoscenza della lingua straniera riconosciute in tutto il mondo.



ENRICO FERMI
School & College System



ISTITUTO ENRICO FERMI - PERUGIA

Str. Lacugnano 67
06132 S. Sisto – Perugia
Tel. 075 5287441

istitutiparitari@fermi.it
www.hics.it

www.scuoleparitariefermi.it

 800050980

**High
Italian
Culinary
School**



Alta Scuola di Cucina Italiana



**PROGRAMMA IL
TUO FUTURO DA
STELLE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE
Servizi per l'enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera**

















