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 2017/2018

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 Terra)	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 -	Laboratorio di servizi enogastr settore cucina	Laboratorio servizi – settore sala e vendita	Diritto e tecniche amm. della struttura ricett.	ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	Laboratorio di servizi enogastr.- settore cucina	Diritto e tecnicheamm. Struttura ricett.	Laboratorio servizi – settore sala e vendita	ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"	Tecniche di comunicazione	Diritto e tecniche amm. Struttura ricettiva	Laboratorio di servizi acc. turistica
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	66	99	99		132	99			66	132	99
		IV	99	66	66	99							99	66	99	66	132	99		99	99	66		66	99	99
	Terzo periodo didattico	V	99	66	66	99								66	66	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**