



Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Fratelli Pieroni"

Sommario

[Istruzione Professionale e Istruzione e Formazione Professionale \(I.eF.P.\)](#)

[Biennio comune](#)

[ENOGASTRONOMIA \(3 anni\)](#)

[SERVIZI DI SALA E DI VENDITA \(3 anni\)](#)

[ACCOGLIENZA TURISTICA \(3 anni\)](#)

Istruzione Professionale e Istruzione e Formazione Professionale (I.eF.P.)

Percorsi I.eF.P.

Istruzione e Formazione Professionale: profilo generale

Percorsi I.P.

Istruzione Professionale: profilo generale

Istruzione Professionale e Istruzione e Formazione Professionale (I.eF.P.)

Con l'entrata in vigore dell'ultima riforma scolastica, l'Istituto Professionale "F.lli Pieroni" dell'I.S.I. di Barga offre un percorso di **Istruzione Professionale** della durata di 5 anni, diviso in un biennio comune, e in un triennio (3° e 4° anno + il monoennio del 5° anno in preparazione all'esame di Stato), nel quale si può scegliere tra tre diversi **indirizzi I.P.**:

1. *Enogastronomia*
2. *Servizi di sala e di vendita*
3. *Accoglienza turistica*

Per poter continuare ad offrire la possibilità di conseguire la **Qualifica Professionale** alla fine del Terzo anno di studi ed offrire un itinerario formativo ancor più professionalizzante, l'Istituto Professionale "F.lli Pieroni", in regime di sussidiarietà con la Regione Toscana, ha attivato percorsi qualificanti di **Istruzione e Formazione Professionale (I.eF.P.)**. Grazie all'attivazione di questi percorsi I.eF.P., alla fine del terzo anno le alunne e gli alunni hanno la possibilità di conseguire la Qualifica Professionale scelta e di potere proseguire il percorso di studi negli ulteriori due anni di studio e Formazione Professionale. I Corsi I.eF.P. attivati, per il conseguimento della rispettiva qualifica professionale, sono i seguenti:

Corso A	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.
Corso B	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e bevande.
Corso C	Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrative.

Le alunne e gli alunni possono seguire il percorso di Istruzione Professionale o quello di Istruzione e Formazione professionale. In ogni caso, l'intero quinquennio dell'Istituto Professionale "F.lli Pieroni"

prevede, per tutti gli iscritti, il quadro orario I.eF.P., in cui sono previste ore di compresenza con docenti tecnico-pratici e un periodo di stage al IV anno.

Le differenze tra i percorsi I.eF.P. e i percorsi I.P. sono di seguito illustrate.

Percorsi I.eF.P.

Per le alunne e gli alunni *che desiderano conseguire la Qualifica Professionale* alla fine del Terzo anno, è obbligatorio formalizzare tale scelta al momento dell'iscrizione al primo anno. Con tale iscrizione,

- si dichiara la volontà di conseguire la Qualifica Professionale,
- si assume l'obbligo di scegliere, al momento dell'iscrizione al terzo anno (cioè nel periodo gennaio-febbraio del secondo anno), uno dei tre percorsi I.eF.P.,
- e si assume l'obbligo di partecipare ai periodi di stage previsti, partecipazione necessaria per poter sostenere l'esame di Qualifica.

Le alunne e gli alunni che raggiungono la Qualifica I.eF.P, hanno la possibilità di concludere il quinquennio lungo l'indirizzo professionale prescelto, potendo usufruire, durante il quarto anno, di un ulteriore periodo di stage, da effettuarsi anche all'estero.

Questo il quadro sintetico del percorso quinquennale **I.eF.P.**, nei tre indirizzi:

	I ANNO	II ANNO	Giu-Lug	III ANNO	Giu-Lug	Sett	IV ANNO	Giu-Lug	V ANNO	Giu-Lug
Iscrizione al I anno: scelta di conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.		Iscrizione al III anno, scelta I.eF.P., Corso A: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti	Stage	Corso A I.eF.P.	Stage	Esame di qualifica I.eF.P.		Stage		Esame di Stato
Comune			Indirizzo I.P.: <i>Enogastronomia</i>							
Iscrizione al I anno: scelta di conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.		Iscrizione al III anno, scelta I.eF.P., Corso B: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e bevande	Stage	Corso B I.eF.P.	Stage	Esame di qualifica I.eF.P.		Stage		Esame di Stato
Comune			Indirizzo I.P.: <i>Servizi di sala e di vendita</i>							
Iscrizione al I anno: scelta di conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.		Iscrizione al III anno, scelta I.eF.P., Corso C: Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrative	Stage	Corso C I.eF.P.	Stage	Esame di qualifica I.eF.P.		Stage		Esame di Stato
Comune			Indirizzo I.P.: <i>Accoglienza turistica</i>							

Istruzione e Formazione Professionale: profilo generale

Il Diploma di Istruzione Professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** conferisce specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, grazie ai periodi di stage, una prolungata e comprovata esperienza pratica, consentendo di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Il Diploma conseguito è propedeutico, in particolare, ai corsi di laurea relativi all'economia del turismo, all'enogastronomia e alle scienze dell'alimentazione, pur non precludendo l'accesso a nessuna facoltà universitaria.

Percorsi I.P.

Coloro che, invece, *non intendono conseguire la Qualifica Professionale* e optano per il percorso quinquennale di sola Istruzione Professionale, sono tenuti a formalizzare la propria scelta, sempre al momento dell'iscrizione al primo anno, nella quale:

- si dichiara la volontà di *non* conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.,
- si rinuncia alla possibilità di partecipare ai periodi di stage previsti alla fine del secondo e del terzo anno,
- e si assume l'obbligo di scegliere, al momento dell'iscrizione al terzo anno (cioè nel periodo gennaio-febbraio del secondo anno), uno dei tre indirizzi I.P.

Questo il quadro sintetico del percorso quinquennale **I.P.**, nei tre indirizzi:

	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	Giu-Lug	V ANNO	Giu-Lug
Iscrizione al I anno: scelta di NON conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.		Iscrizione al III anno, scelta dell'indirizzo I.P.: Enogastronomia			Stage		Esame di Stato
	Comune		Indirizzo I.P.: Enogastronomia				
Iscrizione al I anno: scelta di NON conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.		Iscrizione al III anno, scelta dell'indirizzo I.P.: Servizi di sala e di vendita			Stage		Esame di Stato
	Comune		Indirizzo I.P.: Servizi di sala e di vendita				
Iscrizione al I anno: scelta di NON conseguire la Qualifica Professionale I.eF.P.		Iscrizione al III anno, scelta dell'indirizzo I.P.: Accoglienza turistica			Stage		Esame di Stato
	Comune		Indirizzo I.P.: Accoglienza turistica				

Istruzione Professionale: profilo generale

Il Diploma di Istruzione Professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** conferisce specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, e, grazie al periodo di stage del quarto anno, una adeguata esperienza pratica,

consentendo di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Il Diploma conseguito è propedeutico, in particolare, ai corsi di laurea relativi all'economia del turismo, all'enogastronomia e alle scienze dell'alimentazione, pur non precludendo l'accesso a nessuna facoltà universitaria.

Biennio comune

Abilità e competenze da acquisire

Al termine del biennio comune (I e II anno) l'allievo/a deve possedere un'adeguata preparazione che gli consenta:

- il consolidamento degli obiettivi previsti;
- una scelta consapevole del percorso di qualifica I.e.F.P, o dell'indirizzo I.P. (solo Istruzione professionale);
- il possesso di conoscenze, strumenti ed abilità tali da consentire il proseguimento degli studi, anche nella formazione professionale, o l'inserimento nel mondo del lavoro (apprendistato).

Quadro orario settimanale

MATERIE	BIENNIO COMUNE	
	Classe I	Classe II
Fisica	2	
Chimica		2
Laboratori di Cucina*- Sala Bar	2 (+2) *	2 (+2) *
Laboratorio Accoglienza Turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto - economia	2	2

Biologia	2	2
Educazione Fisica	2	2
Scienze degli alimenti	2	2
Religione o attività alternativa	1	1
Totale	32	32

*compresenza degli insegnanti di Sala Bar e di Cucina

Attività e progetti specifici con valenza professionalizzante

- Progetto “Bar didattico” destinato agli alunni delle classi prime, seconde e terze per offrire la possibilità di lavorare in modo concreto;
- uscite per esercitazioni speciali: accoglienza, catering, banchetti, ricevimenti, rinfreschi in occasione di manifestazioni, per sperimentare situazioni lavorative concrete, in modo da preparare professionalmente al mondo del lavoro;
- visite guidate e viaggi di istruzione, effettuati per visitare aziende del settore, fiere e mostre con lo scopo di approfondire tematiche professionali;
- per chi ha scelto il percorso I.eF.P., stage per le classi seconde presso realtà turistiche e ristorative.
- *Stage di orientamento* destinato agli alunni delle classi seconde che desiderano provare un’esperienza di lavoro al *Front-office* di un albergo. Si offre la possibilità di una osservazione diretta della realtà lavorativa, in modo da favorire una scelta consapevole dell’indirizzo di specializzazione per la classe terza;

✓ [Linee guida della Direttiva n.5 del 16/1/2012](#)

Profilo professionale

Al conseguimento della **Qualifica I.eF.P.**, lo studente deve avere:

- ✓ la possibilità di un proficuo inserimento nel mondo del lavoro;
- ✓ raggiunto competenze di carattere comunicativo-relazionale indispensabili per rapportarsi in modo corretto sia con la clientela sia con i colleghi di lavoro;
- ✓ acquisito i tratti fondamentali della professione *Enogastronomia* ed essere in grado di svolgere in modo autonomo e responsabile i compiti assegnatigli.

Il diplomato è in grado di:

- ✓ valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici;
- ✓ operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- ✓ individuare le nuove tendenze enogastronomiche,

e deve possedere un bagaglio culturale e professionale tale da consentirgli di:

- ✓ inserirsi con funzioni di quadro intermedio nelle aziende del settore;
- ✓ accedere a corsi universitari o post-diploma;
- ✓ accedere a qualsiasi concorso pubblico che preveda, quale titolo di studio necessario, un diploma di scuola media superiore.

Quadro orario settimanale

MATERIE	SECONDO BIENNIO		Classe V
	Classe III	Classe IV	
Alimentazione (*)	4	3	3
Diritto + Economia struttura aziendale	4	5	5
Laboratorio di Cucina (*)	8 (2*) ¹	4	4
Laboratorio di Sala-Vendite (*)		2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Educazione Fisica	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1
TOTALE	32	32	32

(*) ore previste in compresenza con altri docenti

¹ compresenza del docente di Alimentazione

Attività e progetti specifici con valenza professionalizzante

- ❖ per chi ha scelto il percorso I.e.F.P., stage per le classi terze nel periodo giugno-luglio, presso realtà turistiche e ristorative;
- ❖ alternanza scuola lavoro per le classi IV e V, con periodo di stage alla fine del IV anno, sia per gli studenti I.P., che per quelli I.e.F.P.
- ❖ visite guidate e viaggi di istruzione, effettuati per visitare aziende del settore, fiere e mostre, con lo scopo di approfondire tematiche professionali;
- ❖ uscite per esercitazioni speciali: accoglienza, catering, banchetti, ricevimenti, rinfreschi in occasione di manifestazioni, per sperimentare situazioni lavorative concrete in modo da preparare professionalmente al mondo del lavoro;
- ❖ partecipazione a concorsi per Istituti del settore alberghiero;
- ❖ progetto “HACCP” per le classi IV e V;
- ❖ progetto “ALIMENTIAMOCI: ISTRUZIONI PER L’USO”: conoscenze nell’ambito della salute e della nutrizione per le classi V.
- ❖ progetto *Country Chef*, con l’obiettivo di valorizzare la cucina a Km 0 e promuovere il territorio, i suoi prodotti, il turismo e l’economia rurale.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA (3 anni)

Profilo professionale

Quadro orario settimanale

Attività e progetti specifici con valenza professionalizzante

Linee guida della Direttiva n.5 del 16/1/2012

Profilo professionale

Al conseguimento della **Qualifica I.eF.P.**, lo studente deve avere:

- ✓ la possibilità di un proficuo inserimento nel mondo del lavoro;
- ✓ raggiunto competenze di carattere comunicativo-relazionale indispensabili per rapportarsi in modo corretto sia con la clientela sia con i colleghi di lavoro;
- ✓ acquisito i tratti fondamentali della professione *Servizi di Sala e di Vendita* ed essere in grado di svolgere in modo autonomo e responsabile i compiti assegnatigli.

Il diplomato è in grado di:

- ✓ svolgere attività operative e gestionali dei prodotti e dei servizi enogastronomici;
- ✓ capire e interpretare le novità della enogastronomia per produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- ✓ valorizzare i prodotti tipici

e deve possedere un bagaglio culturale e professionale tale da consentirgli di:

- ✓ inserirsi con funzioni di quadro intermedio nelle aziende del settore;
- ✓ accedere a corsi universitari o post-diploma;
- ✓ accedere a qualsiasi concorso pubblico che preveda, quale titolo di studio necessario, un diploma di scuola media superiore.

Quadro orario settimanale

MATERIE	SECONDO BIENNIO		Classe V
	Classe III	Classe IV	
Alimentazione (*)	4	3	3
Diritto + Economia struttura aziendale	4	5	5
Laboratorio di Sala-Vendite (*)	8 (2*) ¹	4	4
Laboratorio Cucina (*)		2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Educazione Fisica	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1
TOTALE	32	32	32

(*) ore previste in compresenza con altri docenti

¹ compresenza del docente di Alimentazione

Attività e progetti specifici con valenza professionalizzante

- ❖ per chi ha scelto il percorso I.e.F.P., stage per le classi terze nel periodo giugno-luglio, presso realtà turistiche e ristorative;
- ❖ alternanza scuola lavoro per le classi IV e V, con periodo di stage alla fine del IV anno, sia per gli studenti I.P., che per quelli I.e.F.P.
- ❖ visite guidate e viaggi di istruzione, effettuati per visitare aziende del settore, fiere e mostre, con lo scopo di approfondire tematiche professionali;
- ❖ uscite per esercitazioni speciali: accoglienza, catering, banchetti, ricevimenti, rinfreschi in occasione di manifestazioni, per sperimentare situazioni lavorative concrete in modo da preparare professionalmente al mondo del lavoro;
- ❖ partecipazione a concorsi per istituti del settore alberghiero;
- ❖ progetto “HACCP” per le classi IV e V;
- ❖ progetto “ALIMENTIAMOCI: ISTRUZIONI PER L’USO”: conoscenze nell’ambito della salute e della nutrizione per le classi V.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA (3 anni)

Profilo professionale

Quadro orario settimanale

Attività e progetti specifici con valenza professionalizzante

Linee guida della Direttiva n.5 del 16/1/2012

Profilo professionale

Al conseguimento della **Qualifica I.eF.P.**, lo studente deve avere:

- ✓ la possibilità di un proficuo inserimento nel mondo del lavoro;
- ✓ raggiunto competenze di carattere comunicativo-relazionale indispensabili per rapportarsi in modo corretto sia con la clientela sia con i colleghi di lavoro;
- ✓ acquisito i tratti fondamentali della professione *Servizi di Sala e di Vendita* ed essere in grado di svolgere in modo autonomo e responsabile i compiti assegnatigli.

Il diplomato è in grado di:

- ✓ svolgere attività operative e gestionali dei prodotti e dei servizi enogastronomici;
- ✓ capire e interpretare le novità della enogastronomia per produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- ✓ valorizzare i prodotti tipici

e deve possedere un bagaglio culturale e professionale tale da consentirgli di:

- ✓ inserirsi con funzioni di quadro intermedio nelle aziende del settore;
- ✓ accedere a corsi universitari o post-diploma;
- ✓ accedere a qualsiasi concorso pubblico che preveda, quale titolo di studio necessario, un diploma di scuola media superiore.

Quadro orario settimanale

MATERIE	SECONDO BIENNIO		Classe V
	Classe III	Classe IV	
Alimentazione (*)	4	3	3
Diritto + Economia struttura aziendale	4	5	5
Laboratorio di Sala-Vendite (*)	8 (2*) ¹	4	4
Laboratorio Cucina (*)		2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Educazione Fisica	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1
TOTALE	32	32	32

(*) ore previste in compresenza con altri docenti

¹ compresenza del docente di Alimentazione

Attività e progetti specifici con valenza professionalizzante

- ❖ per chi ha scelto il percorso I.e.F.P., stage per le classi terze nel periodo giugno-luglio, presso realtà turistiche e ristorative;
- ❖ alternanza scuola lavoro per le classi IV e V, con periodo di stage alla fine del IV anno, sia per gli studenti I.P., che per quelli I.e.F.P.
- ❖ visite guidate e viaggi di istruzione, effettuati per visitare aziende del settore, fiere e mostre, con lo scopo di approfondire tematiche professionali;
- ❖ uscite per esercitazioni speciali: accoglienza, catering, banchetti, ricevimenti, rinfreschi in occasione di manifestazioni, per sperimentare situazioni lavorative concrete in modo da preparare professionalmente al mondo del lavoro;
- ❖ partecipazione a concorsi per istituti del settore alberghiero;
- ❖ progetto “HACCP” per le classi IV e V;
- ❖ progetto “ALIMENTIAMOCI: ISTRUZIONI PER L’USO”: conoscenze nell’ambito della salute e della nutrizione per le classi V.