

ENOGASTRONOMIA



Questo indirizzo forma figure professionali addette alla produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici ed alla loro valorizzazione e presentazione, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando nuove tendenze enogastronomiche. Lo studente diplomato trova facile collocazione lavorativa nell'ampio settore della ristorazione commerciale (ristoranti, cucine d'albergo, imprese di catering e banqueting) ed industriale (mense aziendali, scolastiche e ristorazione a bordo di aerei e navi da crociera).

SERVIZI DI SALA E VENDITA



L'addetto ai servizi di sala e vendita (bartender, maître, sommelier) è una figura professionale altamente spendibile nel settore ristorativo e ricettivo (hotel, sala ristorante, sala ricevimenti, bar, villaggi turistici, imprese di catering e di banqueting). Grazie alle competenze acquisite durante il percorso di studi ed alle abilità sviluppate, l'esperto è in grado di svolgere attività di tipo operativo, gestionale e di consulenza in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

ACCOGLIENZA TURISTICA



L'esperto in accoglienza turistica è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda di mercato ed alle esigenze della clientela. È specializzato nel promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera e nel progettare pacchetti turistici che valorizzino le risorse del territorio. Trova facile collocazione nel settore alberghiero (reception d'albergo, Front Office, animazione turistica), in quello turistico (tour operator, agenzia viaggi, guida turistica) e nell'organizzazione di fiere e congressi.

Il nostro piano di studi

DISCIPLINE	Biennio		Triennio		
	1°	2°	3°	4°	5°
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Chimica *	2	2			
Laboratorio di chimica	1	1			
TIC Scienze e tecnologie informatiche *	2	2			
Scienza degli alimenti *	2	2			
Laborat. servizi enogastronomici settore cucina **	6	6			
Laborat. servizi enogastr. settore sala e vendita **	6	6			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica *	3	3			
Laboratorio di scienze e tecnologie informatiche *	1	1			
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Storia dell'Arte			2		
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			9	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione				2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Sala e vendita			8	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Cucina				2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Cucina			8	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Sala e vendita				2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
II LIVELLO ex corso serale					
Lingua e letteratura italiana	2	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Storia	1	3	2	2	2
Diritto ed Economia	2				
Religione Cattolica o attività alternative	1		1		
Francese		3	3	2	2
Chimica		2			
Fisica	1				
Scienza e cultura dell'alimentazione		3	2	3	2
Scienze della terra	3				
Laborat. servizi enogastronomici settore cucina	4	4	4	3	3
Laborat. servizi enogastr. settore sala e vendita	4	4	4	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			



www.alberghierogramsci.edu.it



IL FUTURO NELLE TUE MANI



Inoltre l'istituto organizza:

- Percorsi di PCTO ex Alternanza scuola/lavoro
- Stage in Italia e all'estero
- Progetti PON-FESR
- Manifestazioni interne ed esterne
- Gemellaggi

Ristorazione industriale

Ristorazione commerciale

Settore alberghiero

Banqueting

Catering

Turismo e trasporti

Fiere e congressi



Sbocchi
professionali
professionali

E per il proseguo all'Università...

Enologia e viticoltura, tecnologie industriali ed alimentari, Scienza della nutrizione, Scienza degli alimenti, Economia e gestione dei servizi turistici, Marketing aziendale, Economia ed amministrazione delle imprese

Laboratori:

5 laboratori di cucina
3 laboratori di sala/bar
2 lab. Acc. Turistica
2 Front office
2 Laboratori linguistici
Laboratorio informatico

La nostra sede:

La nostra scuola ha un'unica sede facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici e gli autobus CTM riservati agli studenti.
Al suo interno ci sono l'Auditorium, la biblioteca, la palestra e i campi sportivi esterni

www.alberghierogramsci.edu.it



Progetti:

Cucina naturale
Corso di intaglio dei vegetali
Le mani in pasta
Campionati studenteschi
Ristorante e bar didattico
Teatro a scuola

Concorsi interni
Gare nazionali



La nostra scuola

Corso di studi della durata di **cinque anni, biennio e triennio**, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per conseguire il diploma di istruzione professionale **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** utile ai fini dell'iscrizione ai corsi di formazione tecnica superiore IFTS, ITS e presso qualunque facoltà universitaria.

L'Istituto professionale Alberghiero di Monserrato svolge inoltre un "ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema d'istruzione e formazione professionale" con le **qualifiche professionali** (al terzo anno) sulla base di specifici accordi tra il MIUR e la Regione Sardegna.

La qualifica triennale IeFP va incontro alla richiesta delle famiglie e del mondo del lavoro di prevedere percorsi formativi di ciclo più breve rispetto a quelli quinquennali, tuttavia sempre aperti alla prosecuzione degli studi.

Inoltre...

L'IPSAR "Gramsci" si caratterizza:

- per una **solida preparazione di base nell'istruzione generale e tecnico-professionale** che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento;
- per l'immediata possibilità di inserimento nel mondo del lavoro in Italia e all'estero;
- per la **presenza del corso di II livello ex serale, articolazioni cucina e sala e vendita** (dal terzo anno).