

PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Enogastronomia -Gestione Eventi** possiede 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio

ANALISI DI SETTORE

www.professioni.istat.it,

www.fipe Ristorazione/rapporto annuale

<https://excelsior.unioncamere.net/>

<https://www.cedefop.europa.eu/>

<https://assoapiformazione.it/le-nuove-professioni-del-food-beverage/>

CODICI

Codice ATECO 56, SEP 23, ADA 23.01.07

DECLINAZIONE DL PROFILO

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Enogastronomia e Sala Bar - Gestione Eventi

Il settore Enogastronomia e Sala Bar, è in evoluzione ed alla ricerca di una figura professionale in grado di essere impiegata in molteplici declinazioni. Il territorio, nello specifico, apre a nuovi impieghi relativi alla Gestione degli eventi nell'area del **M.I.C.E.** (*Meeting, Incentive, Congress and Events*) e a ruoli che sappiano ben coniugare la cultura enologica e gastronomica con un servizio di alta qualità. Il Diplomato in Enogastronomia e Sala Bar dovrà inoltre conoscere i nuovi linguaggi digitali che consentono di incrementare i volumi di vendita ma soprattutto di captare le richieste della clientela attraverso gli strumenti più utilizzati dal **web**. Nel profilo di Enogastronomia e sala Bar- Gestione Eventi si è inteso rafforzare le attività laboratoriali creando una più stretta sinergia con Enogastronomia-Cucina e Scienze degli alimenti per definire una professionalità più qualificata ed in grado di rivolgersi ad un mercato più esigente allineandosi anche alle tendenze legate alla sostenibilità. Inoltre la città di Roma, e non solo, richiede operatori in grado di comunicare anche in inglese e si è quindi aggiunta un'ora di Inglese Tecnico dedicata alla micro-lingua di settore. I molteplici raccordi con il mondo del lavoro consentiranno infine di formare professionisti maggiormente connotati attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di:

C1 A2 QNQ 4

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e stili di vita del target di riferimento;

C2 /A2, A5QNQ 4

Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità, con particolare attenzione al lavoro in équipe, e interagendo con le altre figure professionali;

C3 QNQ 4

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

C3 A 3 QNQ 4

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio;

C 4 A 1 QNQ 3

Applicare criteri di selezione dei prodotti e di allestimento di servizi in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta

C 6 QNQ 4

Curare tutte le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche professionali più idonee per valorizzare i servizi, anche in lingua straniera, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza;

C 6 A 3QNQ 4

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione

C 7 QNQ 4

progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

C 7 A 2 QNQ 4

Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela e per le operazioni di banqueting/catering, in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici;

C 11 A 1 QNQ 4

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio

ALBERGHIERI PLUS AZIONE 2- AREA PROFILI- LAZIO - IPSEA VINCENZO GIOBERTI

Il diplomato è in grado di esercitare dette competenze acquisite nell'indirizzo di studi con un buon livello di **autonomia**, i termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di **responsabilità**, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso (tab. B "Evoluzione delle competenze chiave in ambito europee – raccomandazioni UE 22/05/20, Linee Guida Parte II , 1.1.2.)

Area Generale

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462

ALBERGHIERI PLUS AZIONE 2- AREA PROFILI- LAZIO - IPSEA VINCENZO GIOBERTI

QUADRO ORARIO

Enogastronomia sala bar - gestione eventi

Si è inteso privilegiare l'area professionalizzante nel suo aspetto tecnico pratico per favorire l'acquisizione di competenze più marcatamente orientate all'inserimento di contesti lavorativi di settore.

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99 99	99 99	99 99/132
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132* 0/165	99 0/132	132* 0/165
	Laboratorio enogastronomia e cucina	/ 0/231	66* 0/231	66* 0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita	231* 0/231	198* 0/198	165** 0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99 99/132	99 99/132	99 99/132
	Inglese E.S.P. (English for Specific Purposes)	33	33	33
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza		132 (Nota Ministeriale 14/6/2018) B020 Laboratorio enogastronomia e cucina con Alimentazione, Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita		