

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

PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Enogastronomia e innovazione** 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
<https://excelsior.unioncamere.net/> -
<https://www.cedefop.europa.eu/>

CODICI

Codice ATECO 56, SEP 23, ADA 23.01.01/02

DECLINAZIONE PROFILO

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Enogastronomia ed innovazione

DESCRIZIONE COMPETENZE

Il settore Enogastronomia e cucina, secondo gli studi di settore, continua a rappresentare un discreto bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, **le innovazioni** sia in relazione alle nuove tecnologie di produzione che ai nuovi stili alimentari. Pur preservando la tradizione della cucina, la figura professionale dello chef deve saper elevare gli standard professionali della cultura del cibo e dell'ospitalità attraverso una crescente consapevolezza dell'**alimentazione** come fonte di salute e benessere, un maggior grado di **responsabilità** per garantire sicurezza alimentare affiancata a una rinnovata sensibilità per le tematiche della **sostenibilità** e del contrasto allo **spreco**, quale misura etica oltre che economica.

Si è pertanto voluto rafforzare l'attività **laboratoriale** creando una più stretta sinergia tra gli insegnamenti tecnico-professionali e quelli tecnico scientifici come Scienza e cultura dell'alimentazione per soddisfare le esigenze di una clientela più consapevole ed esigente. Si è altresì inteso arricchire il profilo professionale con più solide competenze comunicativo-relazionali curando, l'acquisizione della microlingua di settore, incentivando anche l'insegnamento dell'Inglese Tecnico. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore della ristorazione.

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

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

C1 QNQ 4

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di produzione e diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, agli sviluppi tecnologici e di mercato, promuovendo le nuove tendenze tecnologiche per le produzioni alimentari ed enogastronomiche;

C2 /A3 QNQ 4

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;

C3 QNQ 4

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

C 4 QNQ 4

Predisporre prodotti, servizi e menu 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;

C 6 A 3 QNQ 4

Assistere il cliente nella fruizione del prodotto 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 1 QNQ 4

contribuire alla promozione delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio;

C 11 A 1 QNQ 4

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

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.)

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

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 e innovazione

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 Bar e Sala Vendita	/ 0/231	66* 0/231	66* 0/198
	Laboratorio enogastronomia e cucina	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
di cui in presenza		132 (Nota Ministeriale 14/6/2018) B020 Laboratorio enogastronomia e cucina con Alimentazione, Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita		