

ENOGASTRONOMIA opzione PASTICCERIA



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. L'esperto 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). L'opzione pasticceria forma figure professionali addette alla produzione dolciaria industriale e artigianale.

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. E' 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	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
ITALIANO	132	132	132	132	132
STORIA	33	33	66	66	66
GEOGRAFIA	33	33			
LINGUA STRANIERA 1 ^a - INGLESE	99	99	99	99	99
MATEMATICA	132	132	99	99	99
DIRITTO ED ECONOMIA	66	66			
SCIENZE INTEGRATE	66				
SCIENZE INTEGRATE /CHIMICA		66			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	66	66			
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina	66	66			
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita	66	66			
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	66	66			
LINGUA STRANIERA 2 ^a - FRANCESE	66	66	99	99	99
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (T.I.C.)	66	66			
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	33	33	33	33	33
SCIENZE MOTORIE	66	66	66	66	66
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			132	99	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			132	165	165
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina			198	132	132
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita				66	66
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA opzione "Prodotti dolciari e artigianali"					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			99	99	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				66	66
LABORATORIO DI PASTICCERIA			297	99	99
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI				99	66
TECNOLOGIA DEI PROCESSI PRODUTTIVI			66	99	132
ARTICOLAZIONE DI SALA E VENDITA					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			132	99	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			132	165	165
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina				66	66
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita			198	132	132
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			132	66	66
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			132	198	198
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				66	66
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA			198	132	132
ORE TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. TURI" MATERA



Istituto Professionale Alberghiero

via Matarazzo - MATERA

tel/fax: 0835335841 - 0835336680

email: mtis01400c@istruzione.it

www.turimatera.edu.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. TURI" MATERA



Istituto Professionale Alberghiero



"La scuola è il nostro passaporto per il futuro, poiché il domani appartiene a coloro che oggi si preparano ad affrontarlo" MALCOM X



www.turimatera.edu.it

IL TUO FUTURO, LA NOSTRA PRIORITA'!



INOLTRE L'ISTITUTO ORGANIZZA:

- Progetti di P.C.T.O.
- Stage in Italia e all'estero
- Progetti PON-F.E.S.R.
- Partecipazione ad eventi interni ed esterni
- Gemellaggi

Ristorazione e pasticceria industriale
Ristorazione collettiva e commerciale
Settore alberghiero
Banqueting e Catering
Turismo e trasporti
Fiere e congressi
Consulenze
Insegnamento



Sbocchi professionali

LE FACOLTÀ A TE VICINE

Agraria, Enologia, Beni enogastronomici, Scienza della nutrizione, Scienza degli alimenti, Scienze del turismo, Economia del turismo, Marketing aziendale, Economia ed amministrazione delle imprese

Laboratori:

5 laboratori di cucina
5 laboratori di sala/bar
3 lab. di ricevimento
3 front office
Laboratorio linguistico
Laboratorio informatico
Laboratorio di chimica
Ambienti di apprendimento innovativi
Palestra e Aula Magna

Le nostre sedi:

La nostra scuola presenta 3 sedi dislocate nell'ambito urbano, tutte facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici.

Le sedi sono ubicate in:

- via Matarazzo
- via Petrarca
- via Castello



La nostra scuola

Corso di studi della durata di **cinque anni** suddivisi in un **biennio comune** e un **triennio** diversificato per indirizzo, 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'inserimento nel mondo del lavoro e per la prosecuzione degli studi.

L'Istituto professionale Alberghiero di Matera svolge anche un ruolo sussidiario rispetto al sistema d'istruzione e formazione professionale con le **qualifiche professionali** al terzo anno e il diploma quadriennale sulla base di specifici accordi tra il Miur e la Regione Basilicata. L'Istituto Professionale Alberghiero di Matera offre, inoltre, l'opportunità agli adulti di conseguire il diploma attraverso la frequenza delle lezioni ai **corsi serali**.

Progetti:

Erasmus plus
Certificazioni linguistiche
Progetto Delf (francese)
Progetto PET (inglese)
Tecniche di cake design
Corso di American Bar
Le mani in pasta
Classi aperte
Partecipazione a gare, fiere, manifestazioni e visite aziendali

Viaggi d'istruzione e partecipazione ad eventi in Italia ed Europa!



Inoltre...

L'IPSEOA 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 Convitto annesso**: il Convitto offre vitto e alloggio, assistenza qualificata allo studio, assistenza infermieristica, attività ricreative, sportive e culturali. La struttura dispone di cucina, sala pranzo, camere, bagni e docce, aule studio, sala TV, sala gioco (ping-pong, calcio balilla, computer, connessione internet). Il Convitto è in Via Petrarca n. 1 a Matera.